CE

Bartscher



610.835

Bedienungsanleitung

Mikrowellengerät
mit Heißluft und Grill
Seite 1 bis 30

D/A/CH

Instruction manual

Microwave oven
with convection cooking and grill
from page 31 to 60

GB/UK

Mode d'emploi

Four à micro-ondes
à convection et avec gril
de page 61 à page 90

F/B/CH

Bedieningshandleiding

Magnetron
met heteluchtoven en grill
blz. 91 t/m 120

NL/B

Instrukcja obsługi

Kuchenka mikrofalowa
z konwekcją i z grillem
strony od 121 do 150

PL

V3/0711

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis und Beachtung aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf Gefahren-Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!
Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!
Die inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwertung ist strafbar.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.
Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- o Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das **Mikrowellengerät** ist **nur zum Zubereiten, Erhitzen und Auftauen von Speisen** unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Das **Mikrowellengerät** darf **nicht** verwendet werden für:

- Industrie- und Laborzwecke;
- das Kochgeschirr als Stauraum;
- das Trocknen von Papier, Textilien oder anderen brennbaren Materialien;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

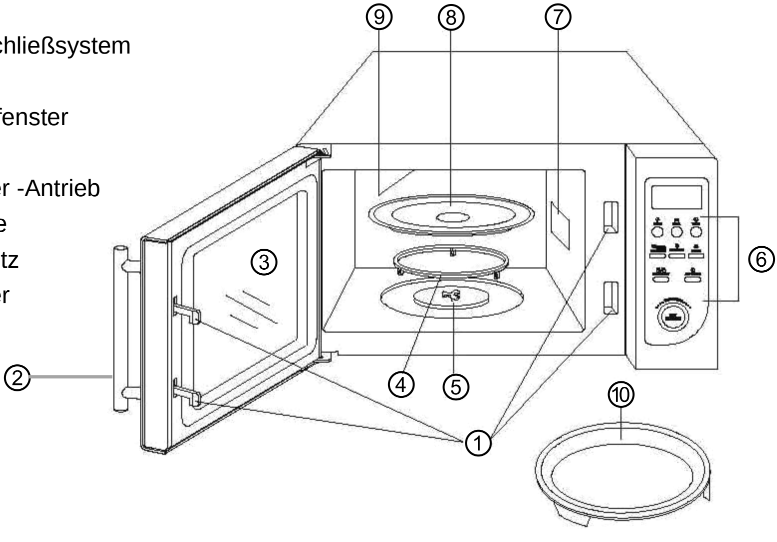
4. Technische Daten
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	**Mikrowellengerät mit Heißluft und Grill**
Artikel-Nr.:	**610.835**
Ausführung Gehäuse und Garraum:	Edelstahl
Anschlusswert:	1,4 kW / 230 V
Mikrowellenleistung:	900 W
Leistungsaufnahme:	Heißluft: 1950 W; Grill: 1000 W
Leistungsstufen:	10
Digitale Zeitschaltuhr:	bis 95 Minuten
Abmessungen:	innen: B 340 x T 344 x H 220 mm außen: B 483 x T 422 x H 281 mm Glasdrehteller: Ø 270 mm; Grillpfanne: Ø 275 mm, H 50 mm
Fassungsvermögen:	25 Liter
Gewicht:	16 kg

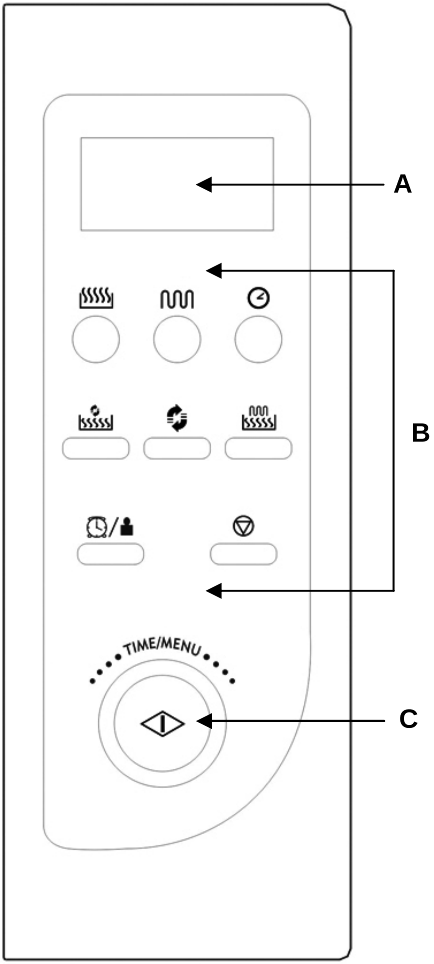
Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

1. Sicherheitsschließsystem
2. Türgriff
3. Tür mit Sichtfenster
4. Rollenring
5. Glasdrehteller -Antrieb
6. Bedienblende
7. Lüftungsschlitz
8. Glasdrehteller
9. Grillheizung
10. Grillpfanne



Bedienblende



A - Display

B - Funktionstasten

	Mikrowelle
	Grill
	Zeit
	Mikrowelle + Heißluft
	Heißluft
	Mikrowelle + Grill
	Uhr / Gewicht
	Stopp / Reset

C - Time / Menü-Drehregler

Start-Taste

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Es ist sehr wichtig, dass die Gerätetür unbeschädigt ist und sich richtig schließen lässt. Gefährliche Beschädigungen an der Gerätetür sind zum Beispiel:

    1. Gerätetür hat sich verzogen, ist verbeult
    2. Scharniere und Verschraubungen sind gebrochen bzw. nicht korrekt befestigt.
    3. Türdichtung defekt
    4. Glas gesprungen
    5. Verriegelungsteile schadhaft

- Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen Gerätetür und Gerät befinden.
- Die Türdichtungen müssen dicht abschließen und dürfen keine Verunreinigungen aufweisen, da dadurch elektromagnetische Wellen austreten können. Vermeiden Sie, dass sich dort irgendwelche Ablagerungen (von Reinigungsmitteln, Staub, Fett etc.) bilden.

- Versuchen Sie nicht, das Mikrowellengerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, denn bei geöffneter Gerätetür kann es zu einer übermäßigen und schädlichen Belastung durch die elektromagnetischen Wellen kommen.

  Verändern Sie nie die Sicherheitsverschlüsse!

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie das Gerät nicht!

- **Keine brennbaren** Gegenstände im Gerät **erhitzen**.
- **Keine alkoholhaltigen** Speisen zubereiten.
- **Keine Speisen** im Gerät **frittieren. Heißes Öl führt zu Hautverbrennungen oder zu Beschädigungen des Gerätes.**
- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Unerwartetes Einschalten des Gerätes kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Beim Erwärmen oder Garen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehältern, muss das Gerät wegen der Möglichkeit einer Erhitzung überwacht werden.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Wenn sich Materialien in der Mikrowelle entzünden, lassen Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus.

- **Keine** Nahrungsmittel und Flüssigkeiten in fest **geschlossenen** oder **versiegelten Behältern** zubereiten. Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen!
- Die in der Mikrowelle erhitzte Speisen werden ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. **Prüfen Sie** vorsichtig **die Temperatur** der Speisen, besonders für Kinder. **Verbrennungsgefahr!**
- Frische und hart gekochte Eier, mit und ohne Schale <u>**nicht**</u> in der Mikrowelle erhitzen, sie können explodieren.
- Speisen mit dicker Schale, z.B. Kartoffeln, Kürbisse, Äpfel, Kastanien vor dem Erhitzen anstechen.
- Geben Sie keine Mischung von **Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle, da diese explodieren können.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Glasdrehteller und **niemals ohne Speisen.** Das Gerät kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie **keine** Töpfe, Pfannen und Deckel aus **Metall**. Metall kann zu Funkenbildung im Garraum führen. Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material (Siehe Kapitel 5.4) verwenden. **Feuergefahr!**

- Erhitzung von Getränken mittels Mikrowellenenergie kann es zum sogenannten "Siedeverzug" kommen. Die Flüssigkeit erreicht dabei die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Daher besonders behutsam mit dem Behälter umgehen. Schon durch eine kleine Erschütterung z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät kann die Flüssigkeit herausspritzen. **Verbrühungsgefahr!**
- Benutzen Sie deshalb keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Einen Teelöffel (ausnahmsweise aus Metall) oder Glas-Stab in das Gefäß mit Flüssigkeit stellen und das Gefäß dann in die Mitte des Glasdrehtellers stellen. Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit um. Nach dem Erhitzen kurz warten, die Flüssigkeit im Gefäß vorsichtig umrühren und aus dem Garraum nehmen.
- Da die Nahrung in der Mikrowelle ungleichmäßig heiß wird, muss der Inhalt von Fütterungsflaschen oder Babyflaschen **gründlich umgerührt bzw. geschüttelt und dann die Temperatur direkt an der Babynahrung geprüft werden**, bevor sie die Flaschen benutzen. **Verbrennungsgefahr!**

  Schraubverschluss und Sauger vor dem Erhitzen unbedingt entfernen!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht der Mikrowelle und des evtl. schweren Gargutes aushält.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien und halten Sie Hitze, Feuchtigkeit und hohe Luftfeuchtigkeit fern.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Für den korrekten Betrieb muss das Gerät ausreichend belüftet sein. Halten Sie deshalb beim Aufstellen des Gerätes mindestens folgende **Sicherheitsabstände** ein:
  - **oben 20 cm**
  - **hinten 10 cm**
  - **je 5 cm an beiden Seiten.**
- Die Lüftungsschlitze dürfen niemals abgedeckt sein!
- Zu Radiogeräten, Fernsehern, etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Grundlagen des Mikrowellengarens

An die Stelle einer herkömmlichen Wärmequelle tritt beim Mikrowellenherd eine Senderöhre für elektromagnetische Wellen. Diese Wellen sind wie Funkwellen unsichtbar und man kann nur ihre Wirkung erkennen. Sie können Materialien wie Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier durchdringen. Da diese Stoffe kein Wasser, Fett oder Öl enthalten, werden sie nicht von den Mikrowellen erwärmt. Vereinfacht gesagt, dringen die Mikrowellen in das Gargut ein und bringen die Wasser-, Fett- oder Ölmoleküle zum Schwingen und erzeugen so eine Reibungswärme, die zum Auftauen, Erwärmen oder Garen genutzt wird. Die Wärme entsteht beim Mikrowellengaren innerhalb des Gargutes, im Gegensatz zum herkömmlichen Garvorgang oder beim Grillen, wo die Wärme von außen eindringt. Die Mikrowellenenergie bleibt bei einem einwandfreien Mikrowellengerät innerhalb des Gerätes und ist für den Bediener ungefährlich.

- Platzieren Sie das Gargut vorsichtig, legen Sie die größeren Teile nach außen.
- Beachten Sie die Garzeit. Garen Sie die kürzeste angegebene Zeit und verlängern Sie diese, falls nötig. Übergekochtes Gargut kann Qualm erzeugen oder sich entzünden.
- Decken Sie die Speisen während des Garvorgangs ab. Die Speisen garen gleichmäßiger und Spritzer werden vermieden.
- Wenden Sie die Speisen einmal während des Garvorgangs. Der Garvorgang wird dadurch beschleunigt, z.B. bei Hähnchen oder Hamburgern. Große Stücke, wie Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden.
- Speisen wie Fleischbällchen sollten Sie mindestens einmal nach Ablauf der Hälfte der Garzeit umschichten, d.h. die obersten nach unten und die untersten nach oben sowie die von der Mitte an den Rand und umgekehrt.

5.4 Mikrowellengeeignetes Geschirr

1. Geschirr auf Eignung überprüfen.

   Test: Stellen Sie leeres Geschirr zusammen mit einem Glas Wasser (niemals Gerät leer bzw. mit leerem Behälter betreiben) in das Gerät und erhitzen es bei hoher Leistung für 60 Sekunden. Geeignetes Geschirr wird nur handwarm. Sollte es heiß werden, nicht benutzen.

2. Das geeignete Material für Mikrowellengeschirr ist durchlässig für die Mikrowellen. Die Energie durchdringt den Behälter und erhitzt die Speisen.
3. Kein Geschirr aus Metall oder mit Metallanteilen (z.B. Goldrand auf dem Teller) verwenden. Mikrowellen können kein Metall durchdringen.
4. Benutzen Sie keine Papierprodukte aus Altpapier, da diese kleine Metallfragmente enthalten können. Beim Mikrowellenbetrieb kann es dann zur Funkenbildung oder Feuer führen.
5. Benutzen Sie eher ovale oder runde Gefäße als eckige, da das Gargut in den Ecken zum Verkochen neigt.

6. Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. In flachen Gefäßen können Speisen gleichmäßiger durchgaren.
7. Um ein Verkochen der Speisen an den Rändern zu vermeiden, können dünne Streifen aus Aluminiumfolie an den Kochgefäßrändern angebracht werden.

   Verwenden Sie nicht zu viel Aluminiumfolie und halten Sie einen Mindestabstand von ca. 2,5 bis 3,0 cm zwischen Folie und Innenrand (Garraum) des Mikrowellengerätes ein.
8. Die folgende Tabelle hilft Ihnen das richtige Geschirr zu wählen:

Kochgeschirr	**Mikrowellen-Betrieb**	**Grill-Betrieb**	**Heißluft-Betrieb**	**Kombi-Betrieb ***
Hitzebeständiges Glas	ja	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiges Glas	nein	nein	nein	nein
Hitzebeständige Keramik	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeignetes Plastikgeschirr	ja	nein	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Metalltablett / Schale	nein	ja	ja	nein
Metallgestell	nein	ja	ja	nein
Aluminiumfolie & Folienbehälter	nein	ja	ja	nein

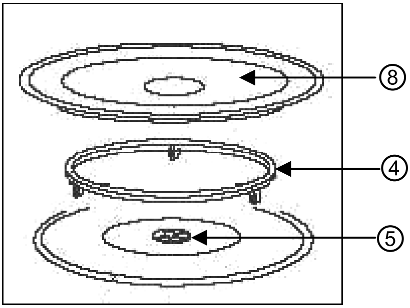
*Kombibetrieb: **„Mikrowelle + Grill“** und **„Mikrowelle + Heißluft“**

5.5 Bedienung

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, damit zum Beispiel die Verpackungsreste nicht den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.
- Räumen Sie den Garraum leer.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließen ab.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.
- Reinigen Sie den Rollenring, den Glasdrehteller und die Grillpfanne mit dem abnehmbaren Griff regelmäßig mit etwas Geschirrspülmittel oder geben Sie diese in die Spülmaschine.

Allgemeines zur Bedienung



- Legen Sie den Rollenring ④in die Mulde im Garraumboden.
- Setzen Sie den Glasdrehteller ⑧ mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis er auf dem Glasdrehteller - Antrieb ⑤ einrastet.

- Kontrollieren Sie vor jeder Benutzung, das der Glasdrehteller ⑧und Rollenring ④ richtig sitzen. Der Garraum muss sauber sein; der Rollenring ④ muss in der Mulde liegen; der Glasdrehteller ⑧ muss auf dem Glasdrehteller - Antrieb ⑤ eingerastet sein.
- Stellen Sie den Speisenbehälter auf den Glasdrehteller. Es darf nichts über den Rand des Glasdrehtellers ragen. Speisen **nicht** direkt auf dem Glasdrehteller aufwärmen/garen. Beim Aufwärmen/Garen von mehreren Teilen/Stücken diese gleichmäßig auf dem Kochgeschirr verteilen, so dass sie sich nicht berühren.

! ***ACHTUNG!***

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Glasdrehteller und niemals ohne Speisenbehälter bzw. Speisen!

- Schließen Sie die Gerätetür und kontrollieren Sie, dass die Türdichtungen frei von Fremdkörpern sind und die Gerätetür richtig schließt.
- Die gewünschte Betriebsart, Leistungsstufe und Garzeit einstellen (siehe weiter unten in diesem Kapitel) und das Gerät starten.
- Der Garraum ist beleuchtet und der Glasdrehteller dreht sich. Achten Sie darauf, dass der Glasdrehteller sich immer frei drehen kann.

ACHTUNG!
Behalten Sie besonders bei hohen Leistungsstufen das Gerät im Auge!
Bei ungewöhnlichen Geräuschen, überquellenden Speisen oder übersprudelnden Flüssigkeiten die Leistung niedriger stellen!

Eingaben vornehmen

- Drücken Sie die Tasten bei der Eingabe zügig hintereinander. Bei längeren Pausen bricht das Gerät den Vorgang automatisch ab.
- Alle Eingaben werden vom Gerät mit einem Piepton quittiert, wenn sie akzeptiert werden.
- Bei einem Doppel-Piepton akzeptiert das Gerät die Eingabe nicht. Überprüfen Sie die Eingabe und versuchen Sie es erneut.

Eingaben löschen

- Wollen Sie Ihre Eingaben löschen, bevor Sie den Garvorgang gestartet haben, drücken Sie die **Stopp/Reset-**Taste **.**

Funktion unterbrechen oder beenden

- Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die **Stopp/Reset-**Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.
- Um den Betrieb fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie dann die **Start-**Taste **.**
- Wollen Sie den Garvorgang vollständig beenden, drücken Sie zum Löschen aller Anweisungen die **Stopp/Reset-**Taste zum zweiten Mal.

Programmende

- Am Programmende ertönen Pieptöne. Im Display erscheint die Anzeige **„END“.** Sie können dann die Speisen entnehmen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!
Kochgeschirr kann sehr heiß werden, da Hitze von den Speisen abgeleitet wird. Entnehmen Sie das Geschirr nur mit Küchenhandschuhen bzw. Topflappen.

- Nach dem Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt die Gerätetür etwas geöffnet lassen, damit der Garraum trocknen kann.

Einstellung der Uhr

1. Drücken Sie die Taste ⏲/⚖ für mindestens 3 Sekunden. Es erscheint **„12H“**.
2. Den **Time / Menü-Drehregler** drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ⏲/⚖.
4. Den **Time / Menü-Drehregler** drehen, bis die richtige Minute angezeigt wird.
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ⏲/⚖.

HINWEIS!

Während eines Garvorgangs können Sie die Uhrzeit prüfen, indem Sie die ⏲/⚖ Taste drücken.

Mikrowellen-Garen

- Diese Funktion des Gerätes ist gut geeignet für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, Soßen, Fleisch ohne Kruste, gedünstetem Fisch, Gemüse, Beilagen (Reis, Kartoffeln, Teigwaren), heißen Getränken.
- In diesem Modus können Sie über die Bedienblende einstellen, wie lange und mit welcher Leistung die Mikrowelle das Gargut erwärmt oder gart.
- Die Einstellung der Leistungsstufen erfolgt über die Taste . In der unten stehenden Tabelle finden Sie eine Übersicht der Leistungsstufen. In der ersten Spalte der Tabelle ist angegeben, wie oft Sie die Taste drücken müssen, um die gewünschte Leistung einzustellen, in der zweiten Spalte die prozentualen Leistungen und Programme. Die dritte Spalte zeigt die entsprechenden Leistungsstufen auf.
- Die gewünschte Garzeit wird über den **Time / Menü-Drehregler** gewählt. Die einstellbare Zeit beträgt maximal 95 Minuten.
- Drücken Sie die nach Einstellungen der Leistungsstufe und der Garzeit die **Start-Taste** .

Taste drücken	ungefähre Leistung (%) in Klammern die Displayanzeige	Entsprechende Leistungsstufe
1-mal	100 % (P-HI)	Hoch
2-mal	90 % (P-90)	
3-mal	80 % (P-80)	

Taste [Symbol] drücken	ungefähre Leistung (%) in Klammern die Displayanzeige	Entsprechende Leistungsstufe
4-mal	70 % (P-70)	Mittelhoch
5-mal	60 % (P-60)	
6-mal	50 % (P-50)	Mittel
7-mal	40 % (P-40)	
8-mal	30 % (P-30)	Mittelniedrig / Auftauen
9-mal	20 % (P-20)	
10-mal	10 % (P-10)	Niedrig
11-mal	0 % (P-00)	

Beispiel:

Möchten S
ie Gargut 5 Minuten auf der Leistungsstufe 60 % erwärmen, müssten Sie über die Bedienblende folgende Befehle eintippen bzw. einstellen:

1. Taste [Symbol] **5-mal** drücken.
2. **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Garzeit (5:00) angezeigt wird.
3. **Start-Taste** [Symbol] drücken.

Bitte beachten:

- Wenn Sie einen Garvorgang vorübergehend unterbrechen wollen, drücken Sie die **Stopp/Reset-**Taste [Symbol] **1-mal**.
- Durch Drücken der **Start-Taste** [Symbol] wird der Garvorgang erneut gestartet.
- Wenn Sie die **Stopp/Reset-**Taste [Symbol] **2-mal** drücken, löschen Sie das gesamte eingestellte Garprogramm.
- Wenn Die Garzeit abgelaufen ist, ertönt 4-mal ein Piepton und im Display erscheint **„END“**.
- Drücken Sie die **Stopp/Reset-**Taste [Symbol] oder öffnen Sie die Gerätetür, um die Anzeige **„END“** im Display zu entfernen, bevor eine andere Funktion gestartet wird.
- Während eines Garvorganges können Sie die Leistungsstufe anzeigen lassen, indem Sie die Taste [Symbol] drücken.

Zeiteinstellung

- Um die Timer-Funktion zu nutzen, die Taste drücken und dann mit dem **Time / Menü-Drehregler** die gewünschte Zeit einstellen. Diese Funktion steht nur im Standby-Modus und im Mikrowellen-Garmodus zur Verfügung.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten den Timer für 5 Minuten einstellen, dann folgende Befehle über die Bedienblende eintippen bzw. einstellen:

1. Taste **1-mal** drücken.
2. **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Zeit (5:00) angezeigt wird.
3. **Start-Taste** drücken.

Bitte beachten:

- Die einstellbare Zeit beträgt maximal 95 Minuten.
- Sie können die Zeit anzeigen lassen, indem Sie die Taste drücken.
- Um die Zeit-Anzeige zu löschen, drücken Sie die Taste und dann die **Stopp/Reset-**Taste **.**

Grill-Funktion

Das Garen mit der Grill-Funktion ist besonders geeignet für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Hähnchen. Es ist auch geeignet für heiße Sandwiches und überbackene Gerichte (Gratin).

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten das Garen mit Grill für 12 Minuten einprogrammieren:

1. Vergewissern, dass alle vorherigen Einstellungen gelöscht sind und das Gerät auf Anweisungen wartet.
2. Taste drücken.
3. **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Zeit (12:00) angezeigt wird.
4. **Start-Taste** drücken.

Bitte beachten:

- Vom System her ist die Grillleistung auf die höchste Leistungsstufe eingestellt. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.

Heißluft-Funktion

- Während des Garens mit Heißluft zirkuliert heiße Luft im Inneren des Gerätes, um das Gargut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu machen. Dieses Gerät kann bei zehn unterschiedlichen Gartemperaturen auf Garzeiten bis zu 9 Stunden und 30 Minuten eingestellt werden.
- Diese Funktion ist gut geeignet für Backen von Rührkuchen, Kleingebäck, Biskuit, Mürbeteig, Soufflés, Baisers und Makronen

Garen mit Heißluft

- Die Einstellung der Gartemperatur erfolgt über die Taste .
- Übersicht über die Einstellung der Temperaturstufen finden Sie in der unten stehenden Tabelle. In der linken Spalte der Tabelle ist angegeben, wie oft Sie die Taste drücken müssen, um die gewünschte Leistung einzustellen. In der rechten Spalte wird die jeweilige Temperatur dargestellt.

Taste drücken	Temperatur (ca. °C)
1-mal	200
2-mal	190
3-mal	180
4-mal	170
5-mal	160
6-mal	150
7-mal	140
8-mal	130
9-mal	120
10-mal	110

- Die gewünschte Garzeit wird über den **Time / Menü-Drehregler** eingestellt.

Beispiel:

Wenn Sie eine Speise bei 180℃ 40 Minuten lang garen wollen, müssen Sie auf der Bedienblende folgende Einstellungen vornehmen:

1. Die Taste **3-mal** drücken.
2. Den **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Garzeit (H:40) im Display angezeigt wird.
3. Die **Start-Taste** drücken.

Bitte beachten:

- Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden, 30 Minuten. Nach Beendigung der Garzeit ertönen vier Pieptöne und im Display erscheint **„END“**.
- Die **Stopp/Reset-Taste** drücken oder die Gerätetür öffnen, um die Anzeige **„END“** aus dem Display zu entfernen, bevor eine andere Garfunktion eingestellt wird.
- Während des Garvorgangs können Sie die Heißlufttemperatur überprüfen, indem Sie die Taste drücken.

Vorheizen und Garen mit Heißluft

Ihr Mikrowellengerät kann so programmiert werden, dass Vorheizvorgänge und Heißluftgarvorgänge kombiniert werden können.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten auf 160℃ vorwärmen und dann für 1 Stunde und 30 Minuten Garen, dann müssen Sie die nachfolgend beschriebenen Schritte durchführen:

1. Die Taste **5-mal** drücken, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
2. Die **Start-Taste** drücken. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönen Pieptöne und „PREH“ wird im Display angezeigt.
3. Gerätetür öffnen und Behälter mit Gargut in der Mitte des Drehtellers platzieren.
4. Drehen Sie den **Time / Menü-Drehregler** so lange, bis die korrekte Garzeit (1H:30) im Display angezeigt wird.
5. Die **Start-Taste** drücken.

Mikrowelle + Grill

- Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Grill können Sie gleichzeitig garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten.
- Diese Funktion des Gerätes ist besonders für Gratins, Aufläufe, Fleisch, Geflügel, gebackene Kartoffeln, überbackene Toasts geeignet.
- Diese Funktion erlaubt es Ihnen, **zwei Kombinationen** auszuwählen, bei denen die prozentualen Zeitanteile für Grillen und Mikrowellengaren vorprogrammiert sind. Sie wählen die Gesamtzeit aus und über die gewählte Kombination wird der Zeitanteil für Mikrowelle und Grill entsprechend gesteuert.
- Als erstes die Taste **1-mal oder 2-mal** drücken, um die für das Gargut geeignete Kombinationseinstellung zu wählen, dann mit dem **Time / Menü-Drehregler** die gewünschte Garzeit einstellen, die im Display erscheint.
- Die **Start-Taste** drücken, um das Programm zu starten.

Bitte beachten:

- Die Höchstgarzeit beträgt hier 95 Minuten. Nach Beendigung der Garzeit ertönen vier Pieptöne und im Display erscheint **„END“**.
- Während des Garvorgangs können Sie das eingestellte Programm prüfen, indem Sie die Taste drücken.

Kombination 1

30 % der Zeit Mikrowellengaren, 70% der Zeit zum Grillen:

für Fisch, Kartoffeln oder überbackene Gerichte (Gratin).

Beispiel:

Wenn Sie für die Kombination 1 eine Garzeit von 25 Minuten einstellen möchten, führen Sie folgende Schritte durch:

1. Die Taste **1-mal** drücken.
2. Den **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Zeit (25:00) im Display erscheint.
3. Die **Start-Taste** drücken.

Kombination 2

55 % der Zeit für Mikrowellengaren, 45 % für Grillen:

für Pudding, Omelette, gebackene Kartoffeln und Geflügel.

Beispiel:

Wenn Sie für die Kombination 2 eine Garzeit von 12 Minuten einstellen möchten, führen Sie folgende Schritte durch:

1. Die **Stopp/Reset-Taste** drücken.
2. Die Taste **2-nmal** drücken.
3. Den **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Garzeit (12:00) im Display erscheint.
4. Die **Start-Taste** drücken.

Mikrowelle + Heißluft

- Dieser Kombinationsbetrieb von Umluft und Mikrowelle ist geeignet für:
  - Aufläufe, die viel Feuchtigkeit enthalten
  - dickere Fleischstücke
  - tiefgefrorene, vorgefertigte Backwaren
  - Kuchen mit höherem Feuchtigkeitsgehalt
- Das Gerät hat vier vorprogrammierte Einstellungen, welche das automatische Garen sowohl mit Heißluft als auch mit Mikrowelle einfach machen.

Die Taste drücken, um die Heißlufttemperatur auszuwählen:

Display-Anzeige	Taste drücken	ungefähre Temperatur (°C)
COMB1	**1-mal**	200
COMB2	**2-mal**	170
COMB3	**3-mal**	140
COMB4	**4-mal**	110

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten einen Kuchen (Backzeit 26 Minuten) mit der Einstellung **COMB3** backen.

1. Die Taste **3-mal** drücken.
2. Den **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Garzeit (26:00) im Display erscheint.
3. Die **Start-Taste** drücken.

Bitte beachten:

- Die Höchstgarzeit beträgt 9 Stunden 30 Minuten. Nach Beendigung der Garzeit ertönen vier Pieptöne und **„END“** erscheint im Display.
- Die **Stopp/Reset-Taste** drücken oder die Gerätetür öffnen, um die Anzeige **„END“** aus dem Display zu entfernen, bevor eine andere Garfunktion eingestellt wird.
- Die Heißlufttemperatur kann während des Gar-/Backvorgangs durch Drücken der Taste geprüft werden.

Auftauen

- Die Mikrowellenenergie erhitzt das Äußere der Lebensmittel und diese Wärme wird langsam ins Innere der Lebensmittel geleitet. Dies bewirkt ein gleichmäßiges Auftauen.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten Gefriergut **5 Minuten** auftauen.

1. Den **Time / Menü-Drehregler** gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis **„A-09“** und **„CODE“** im Display erscheinen.
2. Die Taste drücken.
3. Den **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die Auftauzeit (5:00) im Display erscheint.
4. Die **Start-Taste** drücken.

Bitte beachten:

- Sowohl für roh, als auch für gekochte eingefrorene Lebensmittel gilt die Faustregel: ca. 5 Minuten pro Pfund. Zum Beispiel 5 Minuten Auftauen von 1 Pfund gefrorener Spaghetti-Soße.
- Gerät immer von Zeit zu Zeit öffnen und bereits aufgetaute Portionen herausnehmen oder bereits aufgetaute Portionen trennen. Wenn das Gefriergut nach Ende der geschätzten Auftauzeit noch nicht aufgetaut sein sollte, stellen Sie jeweils eine weitere Minute Auftauzeit ein, bis alles aufgetaut ist.

- Entfernen Sie zum Auftauen die Verpackung von den Speisen und geben Sie die Speisen auf einen Teller.
- Gefriergut in Plastikbehältern aus der Tiefkühltruhe nur so lange auftauen lassen, bis das Gefriergut aus dem Plastikbehälter genommen werden kann, um es in ein mikrowellengeeignetes Geschirr zu geben.
- Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten. Nach Ende der eingestellten Auftauzeit ertönen 4 Pieptöne und im Display erscheint **„END“**.
- Die **Stopp/Reset-**Taste ⊽ drücken oder Gerätetür öffnen, um **„END“** aus dem Display zu löschen, bevor ein weiteres Garprogramm gestartet wird.
- Befolgen Sie **beim Auftauen nachstehende Anweisungen**:

➢ *Abdecken*

Die Speisen sollen abgedeckt werden um:

- o die Erhitzung zu beschleunigen,
- o ein Austrocknen der Speisen zu verhindern,
- o Fettspritzer im Garraum zu vermeiden,

Ausnahme: Brot, Gebäck, Paniertes und Speisen, die knusprig bleiben sollen, werden nicht abgedeckt.

➢ *Wenden/ Umrühren*

Fast alle Speisen müssen während des Auftauvorgangs zumindest einmal gewendet oder umgerührt werden. Trennen Sie aneinander klebende Speisenstücke sobald wie möglich.

➢ *Kleinere Portionen*

Kleinere Portionen tauen gleichmäßiger und schneller auf als größere. Teilen Sie die Speisen daher vor dem Einfrieren in kleinere Portionen auf. Auf diese Weise können Sie schnell und einfach ein komplettes Menü zusammenstellen.

➢ *Empfindliche Speisen*

Empfindliche Speisen wie Pasteten / Kuchen, Sahne, Käse oder Brot sollten nur teilweise aufgetaut werden, damit diese den Auftauvorgang bei Zimmertemperatur abschließen können. Dies verhindert, dass die Speisen außen zu heiß werden während das Innere noch gefroren ist.

➢ *Standzeit*

Die Standzeit nach dem Auftauvorgang ist sehr wichtig, da dies die kontinuierliche Fortsetzung des Auftauvorgangs gewährleistet. Nach dem Auftauen sollten die Speisen so schnell wie möglich verarbeitet werden und nicht ein zweites Mal eingefroren werden.

Mehrstufen-Garen

Sie haben die Möglichkeit, bei diesem Gerät bis zu drei Programme vorzuwählen, die nacheinander durchgeführt werden. AUFTAUEN kann sinnvollerweise nur vor einem Garvorgang ausgewählt werden.

Angenommen, Sie möchten das folgende Garprogramm einstellen, dann müssen Sie die Programmierung in der nachfolgend dargestellten Reihenfolge vornehmen:

Auftauen

↓

Mikrowellengaren

↓

Garen mit Heißluft (ohne Vorheizfunktion)

1. Den **Time / Menü-Drehregler** gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis **„A-09“** und **„CODE“** im Display erscheinen.
2. Die Taste drücken.
3. Den **Time / Menü-Drehregler**, um Auftauzeit (5 Minuten) einzustellen.
4. Die Taste , um die Leistungsstufe einzustellen.
5. Den **Time / Menü-Drehregler**, um die Garzeit einzustellen.
6. Die Taste drücken, um Heißlufttemperatur einzustellen.
7. Den **Time / Menü-Drehregler** drehen, um die Garzeit einzustellen.
8. Die **Start-Taste** drücken.

Einstellungen zu Auto-Menü

Das **„Auto-Menü“** ermöglicht das automatische Garen oder Erhitzen von Lebensmitteln ohne Einstellung einer Leistungsstufe oder Zeit. Es ist ausreichend, die Art der Lebensmittel und deren Gewicht zu wissen.

1. Drehen Sie im Standby-Modus den **Time / Menü-Drehregler** gegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie das benötigte Programm (Siehe Übersicht weiter unten).
2. Die Taste so oft drücken, bis Sie das richtige Gewicht gewählt haben.
3. Die **Start-Taste** drücken.

Lebensmittel -Code		Taste ⏲/⚖ drücken						
A-01	Kartoffeln (je 230g)	**1-mal**	**2-mal**	**3-mal**				
A-02	Getränke (je Portion 200ml)	**1-mal**	**2-mal**	**3-mal**				
A-03	Popcorn (99g)	Die voreingestellte Garzeit wird angezeigt						
A-04	Wieder-aufwärmen	**1-mal** (200g)	**2-mal** (300g)	**3-mal** (400g)	**4-mal** (500g)	**5-mal** (600g)	**6-mal** (700g)	**7-mal** (800g)
A-05	Pasta	**1-mal** (100g)	**2-mal** (200g)	**3-mal** (300g)				
A-06	Pizza	**1-mal** (150g)	**2-mal** (300g)	**3-mal** (450g)				
A-07	Huhn	**1-mal** (800g)	**2-mal** (1000g)	**3-mal** (1200g)	**4-mal** (1400g)			
A-08	Kuchen (475g)	Die voreingestellte Garzeit wird angezeigt						
A-09	Auftauen	Siehe Seite 23						

Bitte beachten:

- Das Gewicht muss eingegeben werden, die Garzeit wird dann entsprechend eingestellt.
- Für die Programme **A-03** (Popcorn) und **A-08** (Kuchen) können Sie die Garzeit ändern, falls die voreingestellte nicht geeignet ist.
- Um die Garzeit neu einzustellen:

  1. Die Taste ⏲/⚖ **2-mal** drücken.
  2. Den **Time / Menü-Drehregler** so lange drehen, bis die gewünschte Garzeit im Display erscheint.
  3. Die **Start-Taste** ◇ zur Bestätigung drücken.

- Die neue Garzeit wird gespeichert und bei jedem Aufruf dieser Funktionen benutzt, bis eine neue Garzeit eingestellt wird.
- Für das Programm **A-07** (Huhn) das Gerät während des Garvorgangs anhalten, um die Speisen zu wenden. Danach die Gerätetür wieder schließen und die **Start-Taste** ◇ drücken, um das Garen fortzusetzen.

Weitere Eigenschaften

1. KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert die Bedienung durch kleine Kinder.

Aktivieren der Kindersicherung:

- **Stopp/Reset-**Taste ⊽ für 3 Sekunden drücken, ein Piepton ertönt und die Kontroll-leuchte geht an. Im Verriegelungszustand können keine Tasten bedient werden.

Deaktivieren der Kindersicherung:

- **Stopp/Reset-**Taste ⊽ für 3 Sekunden lang drücken, ein Piepton ertönt und die Kontrollleuchte erlischt.

2. SCHNELLSTART

Diese Einstellung benutzen, um das Gerät bequem zum Garen auf 100 % Leistung einzustellen.

- Die **Start-Taste** ◁|▷ schnell hintereinander mehrere Male drücken, um die Garzeit einzustellen.
- Maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.
- Das Gerät startet automatisch nach 2 Sekunden.

3. AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

Sollte die Temperatur im Mikrowellengerät bis 300℃ steigen, so schaltet das Gerät automatisch in einen Selbstschutz-Modus. Das Display zeigt **„E01“** an und es ertönt ein Piepton. Um das Gerät wieder in den normalen Betriebszustand zu versetzen, drücken Sie die **Stopp/Reset-**Taste ⊽**.**

Im Falle eines Kurzschlusses schaltet das Gerät in den Selbstschutz-Modus und im Display wird **„E03“** angezeigt. Es ertönen Pieptöne, bis die **Stopp/Reset-**Taste ⊽ gedrückt wird.

Das Gerät hat ist mit einem **Kühlungs-System** ausgestattet. Nach einem Betrieb von mehr als 2 Minuten arbeitet der Lüfter für ca. 3 Minuten automatisch weiter, um den Garraum des Gerätes abzukühlen.

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Jegliche Speise- und Getränkespritzer an der Innenwand sollten mit Hilfe eines feuchten Tuches gründlich entfernt werden. Bei grober Verschmutzung darf auch ein mildes Reinigungsmittel eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Sprays und anderen aggressiven Reinigern, da diese Rückstände hinterlassen können oder sogar die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie die äußeren Flächen mit einem feuchten Tuch. Um die Teile im Geräteinneren vor Schäden zu schützen, darf kein Wasser durch die Lüftungsschlitze gelangen.
- Wischen Sie die Gerätetür, Türdichtungen und anliegende Teile mit einem feuchten Tuch ab, um jegliche Verunreinigungen zu entfernen. Setzen Sie keine aggressiven Reiniger ein.
- Die Bedienblende darf nicht nass werden. Reinigen Sie diese mit einem feuchten weichen Tuch. Lassen Sie dabei die Gerätetür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Rollenring, den Glasdrehteller und die Grillpfanne mit dem abnehmbaren Griff regelmäßig mit etwas Geschirrspülmittel oder geben Sie diese in die Spülmaschine.
- Falls sich Kondenswasser innen und außen an der Gerätetür bildet, entfernen Sie die Feuchtigkeit mit einem weichen Tuch.

  Kondenswasser bildet sich, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Kondenswasser-Bildung ist normal.
- Beseitigen Sie Gerüche in Ihrem Gerät, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und für ca. 5 Minuten erhitzen. Gründlich mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen.

- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Wenn das Mikrowellengerät nicht funktioniert:

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie ca. 10 Sekunden, bevor Sie ihn richtig einstecken.

2. Überprüfen Sie, ob die Sicherung herausgesprungen ist oder der Hauptschalter ausgeschaltet ist. Wenn diese ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie den Anschluss mit einem anderen Gerät.

3. Überprüfen Sie, ob die Gerätetür korrekt verschlossen ist (Sicherheitsschließsystem). Ansonsten werden aus Sicherheitsgründen keine Mikrowellen im Garraum erzeugt.

Falls alle oben genannten Fehler ausgeschlossen werden können, wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Händler.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!
Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information
1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!
This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!
This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!
This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!
This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

! ***CAUTION!***

- o The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- o Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- o Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- o Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- o The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The microwave oven is intended **only for preparation, heating and defrosting of food products** using appropriate dishes.

The microwave oven cannot be used for:

- industrial and laboratory purposes;
- storage of kitchen utensils and dishes;
- drying paper, textiles and other flammable materials;
- heating of fluids and/or flammable materials, substances damaging to health, and substances easily vaporizing and/or other similar materials.

! ***CAUTION!***

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier’s bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

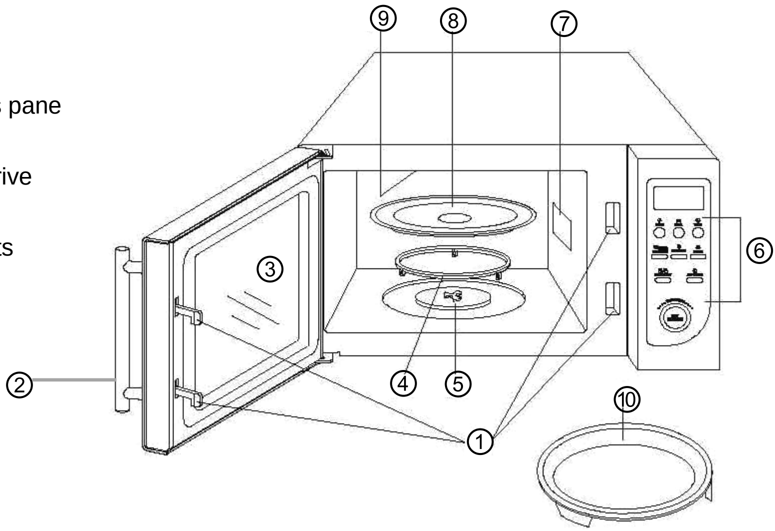
4. Technical data
4.1 Technical specification

Name	**Microwave oven with convection cooking and grill**
Article no.:	**610.835**
Construction and cooking chamber:	Stainless steel
Power:	1,4 kW / 230 V
Microwave power output:	900 W
Power consumption:	convection: 1950 W; grill: 1000 W
Power levels:	10
Digital timer:	to 95 minutes
Dimensions:	Int.: W 340 x D 344 x H 220 mm ext.: W 483 x D 422 x H 281 mm rotating tray: Ø 270 mm; Grilling tray : Ø 275 mm, H 50 mm
Capacity:	25 litres
Weight:	16 kg

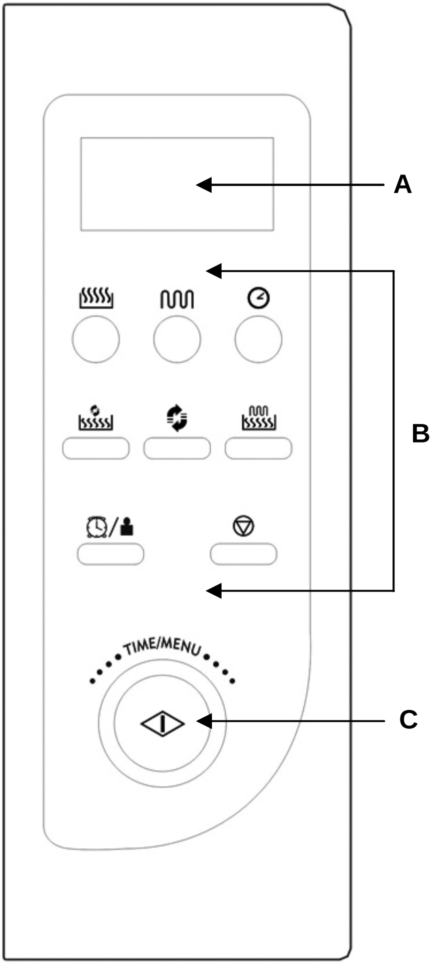
We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts

1. Safety lock
2. Handle
3. Door with glass pane
4. Rotating ring
5. Rotating tray drive
6. Control panel
7. Ventilation ducts
8. Rotating tray
9. Grill heater
10. Grilling tray



Control panel



A - display

B - function pad

	Microwave
	Grill
	Timer
	Microwave + convection
	Convection
	Microwave + Grill
	Timer / weight
	Stop / Reset

C – Time / Menu dial

Start

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

- It is extremely important to not damage the door and that it can be closed properly. Example of damage to the door which may be unsafe include the following:

  1. warping and indentations,
  2. cracked and/or properly secured hinges and screws,
  3. damaged door seals,
  4. cracked glass pane,
  5. damaged locking elements.

- The space between the door and the device must be free of foreign objects.
- Door seals must be tight and clean, as dirt and damage may allow electromagnetic waves to escape from the microwave oven. Take care to prevent buildup of any residues (e.g. cleaning agents, dust, grease, etc.).

- Do not turn the microwave oven on when the door is open, as an excess of damaging electromagnetic waves may be emitted by the device.

  Never change the safety locks!

WARNING! Danger of burns!

When in use, certain elements of the device are very hot.

To avoid burns, do not touch the device!

- **Never heat any flammable** objects in the device.
- **Do not** prepare **any food products which contain alcohol**.
- **Do not fry any food products** in the device. **Hot oil can lead to skin burns and/or damage to the device.**
- Do not place any objects inside the device (cookbooks, sponges, etc.). Sudden activation of the device can cause damage to such objects, and even burn them.
- When heating or cooking food products in containers from flammable materials such as plastic or paper, remain near the device as there is a risk of the device overheating.

WARNING! Danger of burns!

If objects in the device catch fire, leave the door closed, turn the device off and remove the plug from its socket OR flip the main circuit breaker switch.

- **Do not** prepare food products and beverages in **closed** or **sealed containers**. Such containers may crack inside the device or injure the user when being opened!
- Food products prepared in the device are heated unevenly. Also, containers are usually hotter than the food products inside. Carefully **check the temperature** of food products, especially those prepared for children. **Risk of burns!**
- **Do not** use the device for preparation of fresh or hard-boiled eggs, either in shell or peeled, as eggs may explode.
- Food products with thick skins, such as potatoes, pumpkins, apples or chestnuts, should be pierced prior to heating.
- Do not place solutions inside containing **water, oil or grease**, as such a mixture may explode.
- Never use the device without the rotating tray nor **without food products inside**. The device may be damaged.

- **Do not** use **metallic** pots, pans or covers. Metal may lead to sparks in the cooking chamber. Use only dishes resistant to high temperatures, designed for use in microwave ovens (see sec. 5.4). **Risk of fire!**
- During the heating of liquids in the microwave oven it is possible that the liquid may reach boiling temperature without externally visible bubbling. For this reason, special care must be taken when handling the container. Even a light bump, e.g. when removing the liquid from the device, may lead to spillage. **Risk of burns!**
- For that reason avoid using tall, narrow containers with a thin neck.
- Place a spoon (only in exceptional cases use a metallic one) or glass stirrer in the beverage, then place the dish in the center of the rotating tray. Stir the liquid prior to heating and after half the heating time has elapsed. After heating: wait for a moment, carefully stir the liquid, then remove from the cooking chamber.
- As food prepared in the microwave is heated unevenly, the contents of children's bottles **must be mixed thoroughly - optimally by shaking – then**, before giving the bottle to the child, **check the temperature of the food. Risk of burns!**

  Prior to heating food remove the bottle cap and nipple!

5.2 Installation and connection

- Unpack the device and remove all packing material.
- Place the device on a flat, stable surface which can support the weight of a microwave oven, as well as heavy dishes and food products.
- Do not place the device near flammable materials avoid high temperatures, moisture and high humidity.
- **Never** place the device on a flammable surface (e.g. tablecloth, rug, etc.).
- To ensure proper functioning, the device must have sufficient ventilation. For this reason, it is necessary to maintain the following **safe distances**:

  - **above the device: 20 cm**
  - **at rear of device: 10 cm**
  - **at sides of device: 5 cm.**

- Never block the ventilation ducts!
- The device must remain a **minimum distance of 2 m** from radios, televisions, and other such electronics in order to avoid interference with the signal reception.
- The wall socket circuitry must be secured to a minimum of 16A. Connect the device directly to a wall-mounted socket; do not use extension cords or power strips.
- Position the device so that the plug is readily accessible and if necessary can be easily removed from its socket.

5.3 Guidelines for cooking with the microwave oven

Instead of traditional heat sources, a microwave oven applies an electron lamp which emits electromagnetic waves. These waves, like radio waves, are invisible but their effects can be observed. Such waves can pass through materials such as glass, porcelain, artificial materials and paper. As these materials do not contain water, grease or oil, they are not heated by the microwaves. Simply put, the microwaves directly reach the food product, causing molecules of water, grease and oil to vibrate; friction results in the creation of heat which is used for defrosting, heating or cooking. During cooking with microwaves, heat remains inside the product being prepared, in opposition to the processes of boiling or grilling in which heat enters the food from the outside. If the device is not damaged, energy created by the microwaves remains inside the device and does not pose a threat to the user.

- Carefully place food products to be cooked inside the microwave oven, with larger pieces at the outer edges.
- Remember the cooking time. It is best to at first set the shortest possible time and then lenghten cooking time as necessary. Excessive cooking time may cause the food product to smoke or catch fire.
- Cover food products during cooking. This will ensure even cooking and prevent splattering.
- Turn food products over while cooking. This will speed up the process of cooking such products as chicken or hamburgers. Large products, such as a roast, should be turned over at least once.
- Such dishes as dumplings should, after half of the cooking time has elapsed, be turned over, moved from the top to bottom, moved from the outside to the inside, etc.

5.4 Suitable dishes for use in the microwave oven

1. Check that a dish is suitable to be used in a microwave oven.

   Test: place the empty dish together with a glass of water (never activate the device when empty or with only an empty container inside), then heat at the highest power level for 60 seconds. An appropriate dish will be lukewarm. If the dish is hot, it is not appropriate for use in the microwave oven.

2. Proper materials for dishes for the microwave oven allow microwaves to pass through. Energy goes through the container and heats the food product.
3. Do not use metallic containers or containers containing metallic parts (e.g. gold strips around the edge of a plate). Microwaves do not pass through metal.
4. Do not use products from recycled materials, as they may contain small pieces of metal. If such containers are used, sparks and even fire may result.
5. Dishes of oval and round shapes should be used, as food products cook more quickly in the corners of square-shaped containers.

6. Wide, flat containers are best suited to use in the microwave oven as compared to narrow and tall ones. Food products cook evenly in flat dishes.
7. To avoid food from baking onto the edge of dishes, you may cover the edges with thin strips of aluminum foil. Do not use too much aluminum foil, and leave a minimum distance of 2.5 to 3.0 cm between the foil and walls of the microwave oven's cooking chamber.
8. The table below will help you in selecting the proper dishes:

Dishes for cooking	**Usable in microwave ovens**	**Usable for grilling**	**Convection**	**Combination***
Tempered baking glass	yes	yes	yes	yes
Glass not resistant to high temperature	no	no	no	no
Tempered porcelain	yes	yes	yes	yes
Plastic dishes suitable for use in microwave ovens	yes	no	no	no
Kitchen paper	yes	no	no	no
Metal tray / bowl	no	yes	yes	no
Metal rack	no	yes	yes	no
Aluminum foil & foil containers	no	yes	yes	no

*Combination: **„microwave + grill“** and **„microwave + convection“**

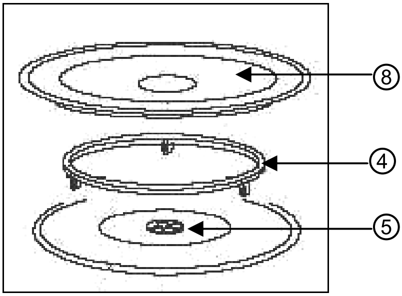
5.5 Operating

Washing prior to first use

- Prior to first use it is necessary to wash the device, so that remnants of packing materials do not impact the taste of food products.
- Empty the cooking chamber.
- Wash the interior and exterior of the device with a soft, moist cloth and dry thoroughly.
- Leave the door open so that the cooking chamber can dry out thoroughly.
- The rotating ring, glass tray and grilling tray with moving handle should be washed regularly with a small amount of washing-up liquid or in a dishwasher.

General tips for use

- Place the rotating tray elements ④ into the depression at the bottom of the cooking chamber.
- Place the rotating tray with the grooved side ⑧ at the bottom, on the bottom of the cooking chamber, and turn until the plate locks into the tray drive ⑤.



Heating and cooking

- Prior to turning the microwave oven on, check that the rotating tray ⑧ and rotating ring ④ are properly installed. The cooking chamber must be clean; the rotating ring ④ must be located in the depression; the rotating tray ⑧ must be secured to the tray drive ⑤.
- Place the dish with food product on the rotating tray. Nothing should extend beyond the edge of the rotating tray. **Do not** heat / cook food products placed directly on the rotating tray. In the event of heating / cooking larger quantities of food cut into pieces, ensure they are evenly distributed throughout the dish used for cooking and that they do not touch one another.

! ***CAUTION!***

Never activate the device without the rotating tray and a container for food products, nor without food products!

- Close the door to the device and check that the seals are clean, and that the door closes properly.
- Set the desired operating mode, power level and cooking time (see below), and turn the device on.
- The cooking chamber lights up, and the glass turning plate rotates. Remember that the turning plate must always be able to rotate freely.

CAUTION!

If the device is set to a high power level, keep it under constant observation!
In the event of strange noises, food products swelling, or liquids churning, reduce the power level!

Settings

- When changing settings, rapidly press the buttons two times. If this is not done, the device will automatically interrupt the setting process.
- If the settings are accepted, the device will confirm this with an audible signal.
- A double signal means the device has not accepted the settings entered. Check the settings and attempt to enter them again.

Deleting settings

- If you wish to delete settings prior to cooking, press the button marked **Stop/Reset** ▽**.**

Interrupting or finishing a function

- To pause the device, press the button market **Stop/Reset** ▽ or open the door.
- To reactivate the device, close the door and then press the button marked **Start** ◁|▷.
- If you wish to complete the cooking process, press for a second time the button marked **Stop/Reset** ▽ to delete all commands

End program

- At the end of a program a signal is sounded. The display will read **„END**“. You may remove food products from the microwave oven.

WARNING! Danger of burns!

Dishes used for cooking may be very hot, as heat is emitted from the food product. Use protective gloves or a towel when removing dishes.

- After cooking food products with large amounts of water, leave the door to the device cracked open to allow the cooking chamber to dry out.

Setting clock

1. Press and hold for a min. 3 seconds the button marked ⏰/♟. The display will read **„12H“**.
2. Turn the **Time / Menu** dial until the proper hour is displayed.
3. To confirm, press ⏰/♟.
4. Turn the **Time / Menu** dial until the proper minutes are displayed.
5. To confirm, press ⏰/♟.

NOTE!

While cooking, the current time can be checked by pressing ⏰/♟ .

Cooking using microwave function

- This function is ideal for preparing one-pot dishes, soup, sauces, meat without crunchy skin, steamed fish, side dishes (rice, potatoes, starchy foods) and hot drinks.
- For this mode the control panel can be used to set the cooking time and power with which the microwave is to heat or cook food products.
- Set the power level by using the button marked . The table below indicates the power levels. The first column shows how many times to press the button marked to set the desired power level, and the second shows the power proportion and programs. The third column shows the relative power level.
- Set the desired cooking time using the **Time / Menu** dial. The maximum cooking time is 95 minutes.
- After setting the power level and cooking time, press **Start** .

Press	Power (%) – display reading in parentheses	Relative power level
1 time	100 % (P-HI)	high
2 times	90 % (P-90)	
3 times	80 % (P-80)	

Press	Power (%) – display reading in parentheses	Relative power level
4 times	70 % (P-70)	medium high
5 times	60 % (P-60)	
6 times	50 % (P-50)	medium
7 times	40 % (P-40)	
8 times	30 % (P-30)	medium low/defrost
9 times	20 % (P-20)	
10 times	10 % (P-10)	Low
11 times	0 % (P-00)	

Example:

If you wish to heat a food product for 5 minutes at 60% power, proceed as follows:

1. Press **5 times**.
2. Turn the **Time / Menu** dial until the display shows the desired cooking time (5:00).
3. Press **Start** .

Important information

- If you wish to interrupt the cooking process, press **Stop/Reset** **1 time**.
- After pressing **Start** again, cooking will be reactivated.
- If you press **Stop/Reset** **2 times**, all cooking settings will be reset.
- If cooking has finished, a signal will be heard 4 times and the display will show **„END“**.
- To remove the **„END“** communiqué and activate other functions, press **Stop/Reset** or open the door.
- While cooking, the power level may be checked by pressing .

Setting the time

- To use the time function, press and use the **Time / Menu** dial to set the desired time. This function is available in Standby mode and in microwave cooking mode.

Example:

If you wish to set the timer for 5 minutes, proceed as follows:

1. Press **1 time**.
2. Turn the **Time / Menu** dial until the desired time is displayed (5:00).
3. Press **Start** .

Important information

- The maximum time that can be set is 95 minutes.
- The time set can be checked by pressing .
- To remove the time communiqué, press , then **Stop/Reset** **.**

Grilling

Cooking using the grilling function is ideal for preparing thinly sliced meats, steaks, cutlets, kebabs, sausage and chicken. This function is also good for preparing hot sandwiches, toasts and casseroles.

Example:

If you wish to set the grilling function to operate for 12 minutes:

1. Check that all settings have been deleted and the device is ready to receive new settings.
2. Press .
3. Turn the **Time / Menu** dial until the desired time is displayed (12:00).
4. Press **Start** .

Important information:

- The grill is factory programmed at the highest power level. Maximum grilling time is 95 minutes.

Convection cooking

- When the convection cooking function is activated, hot air is circulated inside the device, which quickly and evenly browns food products and makes them crispy. The device can be set to ten different cooking temperatures and cooking time up to 9 hours and 30 minutes.
- Convection cooking is ideal for baking pound cakes, cookies, sponge cakes, crusty cakes, soufflés, and pastas.

Cooking using convection function

- Set the cooking temperature by using the button marked .
- A list of temperature level settings is presented in the table below. The left column shows the number of times to press the button market to set the desired power. The right column displays the temperature.

Press	Temperature (approx. °C)
1 time	200
2 times	190
3 times	180
4 times	170
5 times	160
6 times	150
7 times	140
8 times	130
9 times	120
10 times	110

- The desired cooking time is set using the **Time / Menu** dial.

Example:

If you wish to cook at 180℃ for 40 minutes, procee d as follows:

1. Press **3 times**.
2. Turn the **Time / Menu** dial until the display shows the desired cooking time (H:40).
3. Press **Start** .

Remember:

- The maximum cooking time is 9 hours and 30 minutes. After cooking is finished, an audible signal will be made and repeated 4 times, and the display will read **„END“**.
- To remove the **„END“** communiqué and activate other functions, press **Stop/Reset** or open the device's door.
- While cooking, the temperature can be checked by pressing .

Heating and cooking using convection function

The microwave oven can be programmed to combine the heating function with convection function.

Example:

If you wish to heat a food product to 160℃, then c ook for 1 hour and 30 minutes, proceed as follows:

1. Press **5 times** to select the desired temperature.
2. Press **Start** . When the device reaches the temperature previously set, a signal will sound and the display will read „PREH“.
3. Open the door and place the container with the food product in the center of the rotating glass plate.
4. Turn the **Time / Menu** dial until the display shows the proper cooking temperature (1H:30).
5. Press **Start** .

Microwave + Grill

- The combination of microwave and grill allows you to both cook and crispen the exterior of the food product. Cooking time is also shortened.
- This function is ideal for casseroles, meat, poultry, baked potatoes and toasts.
- This function allows for the selection of **two combinations**, in which the proportion of time for grilling and microwave cooking is programmed. First, set the total cooking time, then select the grilling/microwave cooking combination. The proportion of the two functions are then automatically divided.
- First, press **1 or 2 times** to choose the proper combination for the food product to be prepared, then turn the **Time / Menu** dial to set the desired cooking time, which is then displayed.
- To begin cooking, press **Start** .

Important information:

- Maximum cooking time is 95 minutes. After cooking is finished, a signal is sounded 4 times, then the display reads **„END“**.
- During cooking, the program selected can be checked by pressing .

Combination 1

30 % microwave cooking, 70% grilling:

for fish, potatoes and baked dishes (casseroles).

Example:

If you wish to select combination 1 for 25 minutes, proceed as follows:

1. Press **1 time**.
2. Turn the **Time / Menu** dial until the display shows the desired time (25:00).
3. Press **Start** .

Combination 2

55 % microwave cooking, 45 % grilling:

For puddings, omelets, baked potatoes and poultry.

Example:

If you wish to select combination 2 for 12 minutes, proceed as follows:

1. Press **Stop/Reset** .
2. Press **2 times**.
3. Turn the **Time / Menu** dial until the display shows the desired time (12:00).
4. Press **Start** .

Microwave + convection

- This mode with convection and microwave cooking is ideal for preparing:
  - baked dishes with a large amount of water
  - thick cuts of meat
  - deep-frozen baked goods
  - cakes with a large amount of water
- The device has four factory-programmed settings to ease automatic cooking both with the convection and microwave cooking functions.

To select the temperature for hot air, press :

Display reading	Press	Temperature (approx. °C)
COMB1	1 time	200
COMB2	2 times	170
COMB3	3 times	140
COMB4	4 times	110

Example:

If you wish to bake a cake (baking time - 26 minutes) using COMB**3**.

1. Press **3 times**.
2. Turn the **Time / Menu** until the desired cooking time is displayed.
3. Press **Start** .

Important information:

- The maximum cooking time is 9 hours and 30 minutes. After cooking is finished, an audible signal will be made and repeated 4 times, and the display will read **„END“**.
- To remove the **„END“** communiqué and activate other functions, press **Stop/Reset** or open the device’s door.
- The air temperature can be checked during cooking by pressing .

Defrosting

- Microwave energy only heats the exterior of a food product, then the heat slowly works itself into the interior of the food product, which causes even defrosting.

Example:

If you wish to defrost a product for **5 minutes**:

1. Turn the **Time / Menu** dial counter-clockwise, until the display reads **„A-09“** and **„CODE”.**
2. Press / .
3. Turn the **Time / Menu** dial until the desired defrosting time is displayed (5:00).
4. Press **Start** .

Important information:

- For cooking of both prepared and raw frozen products, apply the following rule: approx. 5 minutes per pound. For example, 5 minutes of defrosting for 1 pound of frozen spaghetti sauce.
- Open the device from time to time and remove or separate defrosted portions. If the frozen food product does not defrost during the set time, set the device to defrost for a few additional minutes until the entire product has defrosted.
- Prior to defrosting, remove the product from its package and place it on a plate.

- Defrost a product packed in a plastic container until it is possible to remove it from the container, then place it on a dish that is designed for use in a microwave oven.
- The maximum defrosting time is 45 minutes. After the set time has expired, a signal will sound 4 times and the display will read **„END“**.
- Before activating another cooking program, remove the **„END“** communiqué by pressing **Stop/Reset** ▽ or opening the door.
- **While defrosting** proceed in accordance with **the following instruction**:

➢ ***Covering***

Food products should be covered, in order to:

- quicken their heating,
- avoid drying out,
- avoid splattering of grease in the cooking chamber,

Exceptions: bread, baked goods, breaded food products and products which are supposed to be crunchy should not be covered.

➢ ***Turning over / mixing***

Practically all food products should turned over and/or mixed at least once during defrosting. Sticky pieces of food should be separated as quickly as is possible.

➢ ***Smaller portions***

Smaller portions defrost more evenly and quicker than larger ones. For this reason, divide food products into smaller pieces prior to defrosting. An entire meal can thus be quickly and easily prepared.

➢ ***Delicate foods***

Delicate foods such as pate / cakes, cream, cheese or bread should be only partially defrosted, and the defrosting process should be finished at room temperature. In this manner you will avoid a situation where the food is too hot on the outside while still frozen on the inside.

➢ ***Leaving dishes out***

The time for leaving dishes out following defrosting is very important, as it guarantees continuation of the defrosting process. After defrosting, the defrosted food product should be cooked as soon as possible. Do not re-freeze defrosted food products.

Sequential cooking

The device allows you to select up to three programs to operate in sequence. DEFROSTING should be selected before cooking.

If you wish to select the cooking program displayed below, the device must be programmed in the following order:

Defrosting

↓

Microwave cooking

↓

Convection cooking (without pre-heating)

1. Turn the **Time / Menu** dial counter-clockwise until the display reads „A-**09“** and **„CODE“**.
2. Press .
3. Turn the **Time / Menu** dial to set defrosting time (5 minutes).
4. Press to set the power level.
5. Turn the **Time / Menu** dial to set the cooking time.
6. Press to set the air temperature for convection cooking.
7. Turn the **Time / Menu** dial to set the cooking time.
8. Press **Start** .

Auto-Menu

„Auto-Menu“ fallows the automatic cooking or heating of food products without needing to set the power level or cooking time. It is enough to know the type of product and its weight.

1. In Standby mode, turn the **Time / Menu** dial counter-clockwise and choose the desired program (see list below).
2. Press until the proper weight has been selected.
3. Press **Start** .

Code for food product		Press						
A-01	Potatoes (230g)	**1 time**	**2 times**	**3 times**				
A-02	Beverages (200ml portion)	**1 time**	**2 times**	**3 times**				
A-03	Popcorn (99g)	Pre-programmed cooking time is displayed						
A-04	Heating	**1 time** (200g)	**2 times** (300g)	**3 times** (400g)	**4 times** (500g)	**5 times** (600g)	**6 times** (700g)	**7 times** (800g)
A-05	Pasta	**1 time** (100g)	**2 times** (200g)	**3 times** (300g)				
A-06	Pizza	**1 time** (150g)	**2 times** (300g)	**3 times** (450g)				
A-07	Chicken	**1 time** (800g)	**2 times** (1000g)	**3 times** (1200g)	**4 times** (1400g)			
A-08	Cake (475g)	Pre-programmed cooking time is displayed						
A-09	Defrosting	See page 53						

Important information:

- It is necessary to enter the product's weight for the cooking time to be set.
- For programs **A-03** (Popcorn) and **A-08** (cake) the cooking time can be changed if the pre-programmed time is not appropriate.
- To reset cooking time:

1. Press / **2 times**.
2. Turn the **Time / Menu** dial until the desired cooking time is displayed.
3. To confirm, press **Start** .

- The new cooking time will be stored in the device's memory and applied every time the function is selected, until a new cooking time is set.
- When using program **A-07** (chicken) stop the device during cooking to turn the food product around. Next, close the device door and press **Start** to continue cooking.

Remaining functions

1. CHILD SAFETY BLOCK

The child safety block makes it impossible for young children to operate the device.

Activating the child safety block:

- Press and hold for 3 seconds the button marked **Stop/Reset** ▽. A signal will sound and the control light will come on. When the block is activated, the device will not respond to any commands.

Deactivating the child safety block:

- Press and hold for 3 seconds the button marked **Stop/Reset** ▽. A signal will sound and the control light will go off.

2. QUICK START

This function is for easy programming for cooking at 100 % power.

- Quickly press **Start** ◇ several times to set the cooking time.
- Maximum cooking time is 10 minutes.
- The device will automatically come on after 2 seconds.

3. AUTOMATIC SAFETY MECHANISM

If the temperature inside the microwave oven reaches 300℃, the safety function is activated. The display reads **„E01“** and a signal sounds. To return the device to normal functioning, press **Stop/Reset** ▽**.**

If the device detects a power surge the safety function is activated and the display reads **„E03“**. Until the button marked **Stop/Reset** ▽ pressed, a signal will sound. The device is equipped with a **cooling system**. If the device has been functioning longer than 2 minutes, a ventilator will come on for approx. 3 minutes to cool the cooking chamber.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

! ***CAUTION!***

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Wash the device regularly.
- After each use, wipe the device with a moist cloth. Remove any remnants of food and beverages from the interior of the device with a moist cloth. A delicate cleaning agent may be used in case of more stubborn dirt.
- Avoid using sprays and other aggressive cleaning agents, as such chemicals may leave stains on the device and even damage its surface.
- Wash the exterior surface of the device with a moist cloth. To protect the parts located inside the device from damage, do not allow water to seep through the ventilation ducts into the interior of the device.
- To remove dirt, wash the door, door seals and attached elements with a moist cloth. Do not use harsh cleaning agents.
- Do not get the control panel overly wet. Wash it with a moist, soft cloth. Do not close the door while washing the device, to avoid accidentally turning it on.
- The rotating ring, glass tray and grilling tray with moving handle should be washed regularly with a small amount of washing-up liquid or in a dishwasher.
- If condensation forms on the inside or outside of the door, remove it with a soft cloth.

  Condensation forms when the device is operated in conditions of high humidity. This is a normal occurrence.
- Unpleasant odours can be removed from the device by placing a glass of water with lemon juice and lemon peel, then heating for approx. 5 minutes. Afterwards, wipe the device thoroughly with a soft, dry cloth.

- When washing use only soft cloths, **never** scouring pads which may damage the surface of the device.
- After washing the device, wipe its surface dry and polish with a soft, dry cloth.
- Make sure the device has been cleaned and dried properly for further usage.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

If the microwave oven fails to function:

1. Check that it has been properly plugged in. Remove the plug from its socket and wait approx. 10 seconds, then reinsert it into the socket.
2. Check that a circuit breaker or the main circuit has not been disconnected. If they are functioning properly, check the connection using other electronic appliances.
3. Check that the door is closed properly (safety lock). If it is not, to ensure safety microwaves will not be formed inside the cooking chamber.

In the event you are able to exclude the above-mentioned explanations, please contact qualified technical support personnel or a service center to examine and repair the device.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d’emploi à portée de main avec le produit!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.
La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.
En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !
Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures.
Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !
Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.



REMARQUE !
Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! ***ATTENTION !***

- o L’appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou qu’elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l’appareil.
- o Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d’être sûr qu’ils ne s’amusent pas avec l’appareil.
- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le four à micro-ondes est destiné **<u>uniquement</u> à chauffer, réchauffer ou à décongeler des aliments** dans des récipients adéquats.

Le four à micro-ondes <u>ne peut être utilisé</u> pour:

- des buts industriels ou des tests en laboratoire;
- stocker des récipients ou ustensiles de cuisine;
- sécher du papier, des textiles ou d'autres matériaux inflammables;
- chauffer ou réchauffer des liquides ou des matériaux inflammables, toxiques, volatiles ou tout autre matériau semblable.

! ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage
3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !
Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.
Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

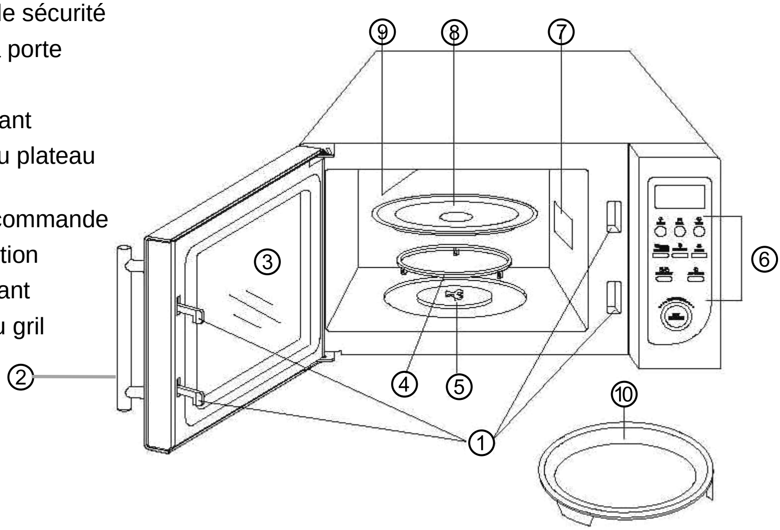
4.1 Indications techniques

Nom	**Four à micro-ondes à convection et avec gril**
No de l'article:	**610.835**
Boîtier et chambre de cuisson:	acier inoxydable
Puissance:	1,4 kW / 230 V
Puissance micro-ondes:	900 W
Puissance:	Convection: 1950 W; gril: 1000 W
Niveaux de puissance:	10
Minuterie digitale:	jusqu'à 95 minutes
Dimensions:	int.: larg. 340 x prof. 344 x haut. 220 mm ext.: larg. 483 x prof. 422 x haut. 281 mm plateau tournant: Ø 270 mm; plateau pour griller: Ø 275 mm, haut. 50 mm
Capacité:	25 litres
Poids:	16 kg

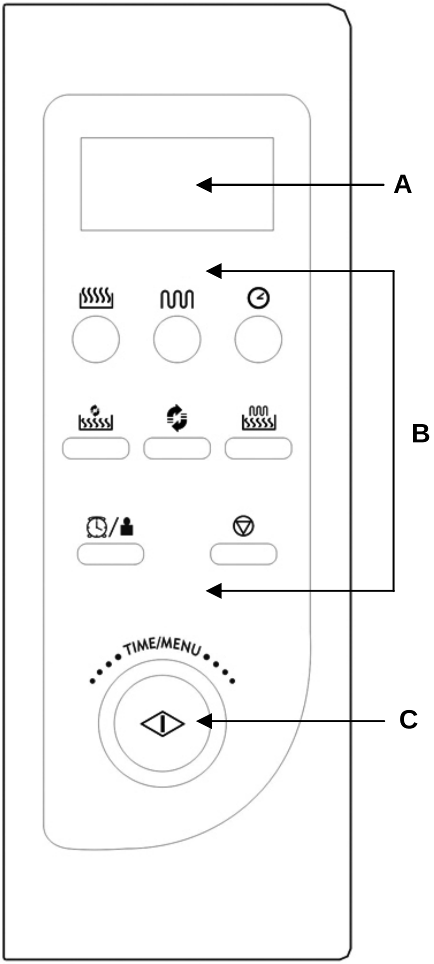
Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

1. Verrouillage de sécurité
2. Poignée de la porte
3. Porte vitrée
4. Anneau tournant
5. Mécanisme du plateau tournant
6. Panneau de commande
7. Fentes d'aération
8. Plateau tournant
9. Résistance du gril
10. Plateau pour griller



Panneau de commande



A - Affichage à cristaux liquides

B - Touches de fonctions

	Micro-ondes
	Gril
	Temps
	Micro-ondes + convection
	Convection
	Micro-ondes + gril
	Horloge / balance
	Stop / Reset

C – Molette Time / Menu

Start

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

- Il est très important que la porte ne soit pas endommagée et qu'elle puisse être fermée correctement. Les endommagements de la porte peuvent être par exemple:
    1. déformation de la porte, pliée,
    2. charnières cassées ou mal fixées sur leur axe,
    3. joint de porte endommagé,
    4. vitre cassée,
    5. éléments de verrouillage endommagés.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la porte et l'appareil.
- Les joints de la porte doivent être propres et étanches car toute salissure ou endommagement peut causer un passage d'ondes électromagnétiques par la porte du four. Eviter la formation de dépôts à ces endroits (de produits de nettoyage, poussières, graisse, etc.).

- Ne pas allumer le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte car cela peut causer une radiation excessive et nuisible d'ondes électromagnétiques.

  Ne jamais modifier les verrous de sécurité!

AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!

Lors du fonctionnement de l'appareil, certains de ses éléments s'échauffent fortement. Afin d'éviter toutes brûlures, ne pas toucher l'appareil!

- **Ne pas réchauffer d'objets inflammables dans l'appareil.**
- **Ne pas faire chauffer de plats contenant de l'alcool**.
- **Ne pas faire frire d'aliments dans l'appareil. L'huile bouillante provoque des brûlures ou endommage l'appareil.**
- Ne pas placer d'objets dans la chambre de cuisson (livres de cuisine, torchons, etc.). Une mise en marche soudaine de l'appareil peut endommager ces objets ou même les enflammer.
- Durant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des récipients en matériaux inflammables comme p.ex. du papier ou du plastique, rester près de l'appareil car il existe un risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!

Si les objets se trouvant dans le four s'enflamment, laisser la porte fermée, débrancher l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant et si possible le fusible général.

- **Ne pas** cuire ou faire chauffer d'aliments ou de boissons dans **des récipients fermés ou scellés**. Ces récipients peuvent éclater dans l'appareil ou blesser l'utilisateur lors de leur ouverture!
- Les aliments ne sont pas réchauffés dans le four à micro-ondes de manière uniforme. De plus, les récipients sont souvent plus chauds que les aliments. **Vérifier prudemment la température des aliments**, surtout s'ils sont préparés pour des enfants. **Risques de brûlures!**
- **Ne pas cuire** d'oeufs frais ou cuits durs dans le four à micro-ondes, dans leur coquille ou même épluchés car ils peuvent éclater.
- Les aliments ayant une couche extérieure épaisse comme les pommes de terre, la citrouille, les pommes ou les noix doivent être piqués avant la cuisson.
- Ne pas placer de mélanges **d'eau et d'huile ou de graisse** dans le four à micro-ondes car ils peuvent exploser.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant ou **sans aliments.** Cela peut endommager l'appareil.

- **Ne pas utiliser** de casseroles, de poëles ou de couvercles **en métal**. Cela peut provoquer des étincelles dans la chambre de cuisson. N'utiliser que des récipients résistants aux fortes températures, adaptés aux fours à micro-ondes (voir chapitre 5.4). **Risques d'incendie!**
- Lors du réchauffement de boissons dans le four à micro-ondes, le phénomène "d'ébullition retardée" peut se produire. Le liquide atteint sa température d'ébullition, sans signes extérieurs. Manipuler prudemment le récipient. Un léger tremblement peut provoquer un écoulement du liquide. **Risques de brûlures!**
- Ne pas utiliser de ce fait de récipients hauts et étroits ou avec un goulot étroit.
- Placer une cuillère dans le récipient comprenant le liquide (exceptionnellement en métal) ou un mélangeur en verre et placer ensuite le récipient au milieu du plateau tournant. Mélanger le liquide avant de le réchauffer et à la moitié du temps de cuisson. Après écoulement du temps, attendre un instant, mélanger prudemment le liquide et le retirer prudemment de la chambre de cuisson.
- Comme les aliments ne sont pas réchauffés uniformément dans le four à micro-ondes, **bien mélanger les biberons, les secouer et ensuite vérifier la température avant de nourrir l'enfant. Risques de brûlures!**
Avant de réchauffer un biberon, retirer la tétine et le bouchon!

5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et retirer tout le film de protection.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable qui supporte le poids du four à micro-ondes et éventuellement des plats lourds.
- Ne pas placer l'appareil près de matériaux inflammables, éviter les fortes températures, l'humidité et un taux d'humidité élevé de l'air.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme une nappe, un tapis, etc.).
- Afin d'assurer un fonctionnement adéquat de l'appareil, assurer également une ventilation suffisante. De ce fait, lors de la mise en place de l'appareil, **respecter les distances de sécurité suivantes:**
    - **20 cm en haut**
    - **10 cm à l'arrière**
    - **et 5 cm de chaque côté de l'appareil.**
- Ne jamais couvrir les fentes de ventilation!
- **La distance séparant** l'appareil des autres appareils comme une radio, un téléviseur, etc. doit être de **2 m minimum**, afin d'éviter les perturbations d'ondes radio.
- Le circuit électrique des prises de courant doit être couvert par un fusible de min. 16A. Brancher l'appareil uniquement à une prise murale. Ne jamais utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Placer l'appareil de manière à ce que la prise soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Règles de cuisson dans un four à micro-ondes

Au lieu d'utiliser une source de chaleur conventionnelle, le four à micro-ondes est composé d'une lampe à électrons émettant des ondes électromagnétiques. Ces ondes, tout comme des ondes radio sont invisibles et seules peuvent être observées les conséquences de leur action. Ces ondes peuvent transpercer des matériaux comme la porcelaine, le verre, les matières plastiques et le papier. Comme ces matériaux ne contiennent ni d'eau ni de matières grasses, ils ne sont pas réchauffés par le four. Autrement dit, les micro-ondes pénètrent les aliments et exitent les molécules d'eau ou de graisse et par conséquent provoquent leur échauffement, qui est utilisé pour décongeler, réchauffer ou cuire les aliments. Durant ce processus de cuisson par micro-ondes, la chaleur est créée à l'intérieur du produit, contrairement à ce qui se passe lors de la cuisson traditionnelle, ou la cuisson commence par l'extérieur. Si l'appareil n'est pas endommagé, l'énergie émise par les micro-ondes reste à l'intérieur de l'appareil et n'est pas nuisible pour l'utilisateur.

- Placer les aliments prudemment dans le four à micro-ondes, en plaçant les plus gros morceaux à l'extérieur du plat.
- Veiller à régler le temps de cuisson. Régler au temps de cuisson le plus court donné et le prolonger si nécessaire. Un aliment trop longuement cuit peut s'enflammer ou commencer à emettre de la fumée.
- Lors de la cuisson, couvrir les aliments. De ce fait, ils cuisent de manière uniforme et n'éclaboussent pas.
- Lors de la cuisson, retourner les aliments une fois. De cette manière, le processus de cuisson d'un poulet ou d'un hamburger p.ex. est accéléré. Retourner les gros morceaux de rôti p.ex au moins une fois durant la cuisson.
- A la fin du temps de cuisson, retourner au moins une fois de chaque côté des aliments comme des boulettes de viande.

5.4 Récipients adaptés à la cuisson au four à micro-ondes

1. Vérifier si le récipient peut être utilisé au four à micro-ondes.

   Test: placer un récipient vide avec un verre d'eau (sans brancher l'appareil avant d'y avoir placé le récipient) dans la chambre de cuisson et le réchauffer au plus haut niveau de puissance durant 60 secondes. Si le récipient est adapté, il sera tiède. Si le récipient est bouillant, il ne peut être utilisé au micro-ondes.
2. Un matériau adéquat pour la cuisson au micro-ondes laisse passer les ondes électromagnétiques. L'énergie le transperce et réchauffe les aliments.
3. Ne pas utiliser de récipients en métal ou possédant des éléments métalliques (comme des dorures sur le bord des assiettes). Les micro-ondes ne les transpercent pas.
4. Ne pas utiliser de récipients en carton recyclé car ils peuvent contenir des petites particules de métal. En cas d'utilisation de tels produits, des étincelles peuvent être créées à l'intérieur du four à micro-ondes et provoquer un incendie.
5. Il est conseillé de n'utiliser que des récipients ovals ou ronds, pas rectangulaires, car dans les coins d'un tel récipient les aliments cuisent plus rapidement.

6. Les récipients plats et larges sont plus adaptés à la cuisson au four à micro-ondes que les récipients étroits et hauts. Dans ces premiers, les aliments cuisent plus rapidement et uniformément.
7. Afin d'éviter l'ébullition des aliments aux bords du récipient, il est possible d'y placer une fine couche de feuille en aluminium. Ne pas utiliser de trop grandes quantité de film en aluminium et garder un espace d'env. 2,5 à 3,0 cm entre la feuille et les parois de la chambre de cuisson du four à micro-ondes.
8. Les tableaux suivants vous aideront à choisir les récipients adéquats:

Récipients et plats de cuisson	**Utilisation au four à micro-ondes**	**Utilisation pour le gril**	**Convection**	**Combi-naison ***
Verre thermorésistant	oui	oui	oui	oui
Verre ne résistant pas aux fortes températures	non	non	non	non
Céramique thermorésistante	oui	oui	oui	oui
Récipients en plastique agréés pour une utilisation au four à micro-ondes	oui	non	non	non
Papier de cuisson	oui	non	non	non
Plat en métal / bol	non	oui	oui	non
Grille en métal	non	oui	oui	non
Feuille aluminium et récipients filmés agréés	non	oui	oui	non

*Combinaison: **„micro-ondes + gril“** et **„micro-ondes + convection“**

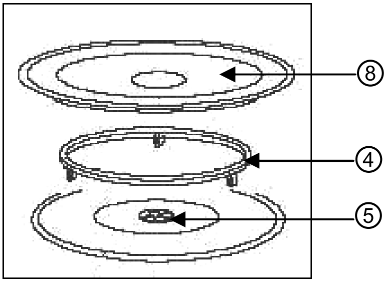
5.5 Utilisation

Nettoyage avant la première utilisation

- Avant la première utilisation de l'appareil, le nettoyer afin d'éliminer les restes de film d'emballage et d'éviter l'endommagement des premiers aliments cuits.
- Vider la chambre de cuisson.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et humide et bien le sécher.
- Laisser la porte entrouverte afin de bien sécher la chambre de cuisson.
- Nettoyer régulièrement l'anneau, le plateau à griller et le plateau tournant avec de l'eau et un peu de produit-vaisselle ou les placer au lave-vaisselle.

Indications générales sur l'utilisation de l'appareil

- Placer l'anneau tournant ④ dans le renfoncement prévu à cet effet au fond de la chambre de cuisson
- Placer le plateau tournant ⑧ avec les cannelures vers le bas et le faire pivoter jusqu'à son enclenchement avec le mécanisme de rotation ⑤.



Réchauffement et cuisson

- Avant chaque utilisation du four à micro-ondes, vérifier si le plateau tournant ⑧ et l'anneau tournant ④ sont correctement placés. La chambre de cuisson doit être propre ; l'anneau tournant ④ doit être placé dans le renfoncement ; le plateau tournant ⑧ doit être emboîté dans le mécanisme de rotation ⑤.
- Placer le récipient avec les aliments sur le plateau tournant. Rien ne peut dépasser du bord du plateau tournant. **Ne pas** réchauffer / cuire d'aliments directement sur le plateau de cuisson. En cas de cuisson ou de réchauffement d'une plus grande quantité d'aliments ou de morceaux, les placer uniformément sur une assiette ou sur un plat afin que les morceaux ne se touchent.

! ***ATTENTION!***
Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant, sans récipient ou sans aliments!

- Fermer la porte de l'appareil et vérifier si les joints sont propres et si la porte se ferme correctement.
- Régler le mode de fonctionnement désiré, le niveau de puissance et le temps de cuisson (voir la suite du chapitre) et allumer l'appareil.
- La chambre de cuisson est éclairée et le plateau tourne. Veiller à ce que le plateau puisse toujours tourner librement.

ATTENTION!
Si l'appareil est réglé au niveau de puissance maximum, surveiller la cuisson en permanence!
En cas d'observation de bruits suspects, d'aliments qui gonflent ou de liquides qui moussent, diminuer le niveau de puissance!

Introduction des données

- Avant tout réglage des données de cuisson, appuyer 2 fois rapidement sur la touche. Dans le cas contraire, l'appareil interrompt immédiatement le processus d'introduction des données.
- Si les données sont acceptées, l'appareil le confirme par un signal sonore.
- Si un double signal sonore se fait entendre, cela signifie que l'appareil n'a pas accepté les données. Les vérifier et les réintroduire.

Suppression des données

- Si vous désirez supprimer les données avant le démarrage de la cuisson, appuyer sur la touche **Stop/Reset** ⊽**.**

Interruption ou arrêt d'une fonction

- Afin d'interrompre le fonctionnement de l'appareil, appuyer la touche **Stop/Reset** ⊽ ou ouvrir la porte de l'appareil.
- Afin de reprendre le fonctionnement de l'appareil fermer la porte et appuyer sur la touche **Start** ◁|▷**.**
- Si vous désirez arrêter complètement le processus de cuisson, appuyer une seconde fois sur la touche **Stop/Reset** ⊽ dans le but de supprimer toutes les commandes.

Fin du programme

- A la fin du programme un signal sonore retentit. Le communiqué **„END“** s'affiche sur l'écran. Les plats peuvent être retirés du four.

AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!
Les récipients peuvent s'échauffer fortement en raison de la chaleur émanant des aliments. Retirer les plats à l'aide de gants de protection ou d'un torchon.

- En fin de cuisson d'aliments possédant une quantité élevée d'humidité, laisser la porte entrouverte afin de laisser sécher la chambre de cuisson.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer minimum 3 secondes sur la touche ⏰/♟. L'inscription **„12H“** s'affiche.
2. Tourner la molette **Time / Menu** jusqu'à ce que l'heure exacte s'affiche.
3. Confirmer en appuyant sur la touche ⏰/♟.
4. Tourner la molette **Time / Menu** jusqu'à ce que les minutes exactes s'affichent.
5. Confirmer en appuyant sur la touche ⏰/♟.

INDICATION!

Il est possible de vérifier l'heure durant la cuisson en appuyant sur la touche ⏰/♟.

Cuisson au micro-ondes

- Cette fonction permet de cuire des plats ne nécessitant qu'un récipient comme des soupes, des sauces, de la viande sans couche croustillante, du poisson cuit à la vapeur, des légumes, des compléments (riz, pommes de terre, plats à base de farine), des boissons chaudes.
- Il est possible de régler le temps et la puissance de cuisson ou de réchauffement des micro-ondes dans ce mode de cuisson.
- Le réglage du niveau de puissance s'effectue à l'aide de la touche . Les différents niveaux sont décrits dans le tableau ci-dessous. Dans la première colonne sont donnés les nombres de pressions à effectuer sur la touche , afin de régler la puissance désirée, dans la seconde sont décrits la puissance en % et les programmes. La troisième colonne indique les niveaux de puissance correspondants.
- Le temps de cuisson désiré est réglé à l'aide de la molette **Time / Menu**. Le temps est réglable jusqu'à 95 minutes maximum.
- Après le réglage du niveau de puissance et du temps de cuisson, appuyer sur la touche **Start**.

Appuyer sur la touche	Puissance env. (%), entre parenthèses le communiqué s'affichant sur l'écran	Niveau de puissance correspondant
1 fois	100 % (P-HI)	haut
2 fois	90 % (P-90)	
3 fois	80 % (P-80)	

Appuyer sur la touche [touche]	Puissance env. (%), entre parenthèses le communiqué s'affichant sur l'écran	Niveau de puissance correspondant
4 fois	70 % (P-70)	moyen / haut
5 fois	60 % (P-60)	
6 fois	50 % (P-50)	moyen
7 fois	40 % (P-40)	
8 fois	30 % (P-30)	moyen / bas / décongélation
9 fois	20 % (P-20)	
10 fois	10 % (P-10)	bas
11fois	0 % (P-00)	

Exemple:

Si vous désirez réchauffer des aliments 5 minutes à un niveau de puissance de 60%, régler sur le panneau de commande ou introduire les commandes suivantes:

1. Appuyer **5 fois** sur la touche .
2. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche sur l'écran (5:00).
3. Appuyer sur la touche **Start** .

Informations importantes:

- Si vous désirez interrompre un instant la cuisson, appuyer **1 fois sur la touche Stop/Reset** .
- Après avoir appuyé sur la touche **Start** la cuisson redémarre.
- Si vous appuyez **2** fois sur la touche **Stop/Reset** tout le programme de cuisson réglé est supprimé.
- Si la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois et le communiqué **„END“** s'affiche sur l'écran.
- Afin de supprimer le communiqué **„END“** de l'écran et pour démarrer une autre fonction, appuyer sur la touche **Stop/Reset** ou ouvrir la porte de l'appareil.
- Durant le processus de cuisson le niveau de puissance peut être vérifié en appuyant sur la touche .

Réglage du temps

- Afin d'activer la fonction temps, appuyer sur la touche et régler le temps désiré à l'aide de la molette **Time / Menu.** Cette fonction est disponible en mode Standby et en mode de cuisson micro-ondes.

Exemple:

Si vous désirez régler le temps de cuisson à 5 minutes, inscrire les commandes suivantes sur le panneau de commande:

1. Appuyer **1 fois** sur la touche .
2. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche sur l'écran (5:00).
3. Appuyer sur la touche **Start** .

Informations importantes:

- Le temps maximal est réglable jusqu'à 95 minutes.
- Il est possible de vérifier le temps de cuisson en appuyant sur la touche .
- Afin de supprimer le communiqué du temps de cuisson, appuyer sur la touche et ensuite sur la touche **Stop/Reset** **.**

Fonction gril

La cuisson avec la fonction gril permet particulièrement de cuire de fines tranches de viande, des steacks, des côtelettes, du kebab, des saucisses et du poulet. Cette fonction permet également de préparer des croque-monsieurs et des plats gratinés (gratins).

Exemple:

Si vous désirez programmer la cuisson avec fonction gril pour 12 minutes:

1. S'assurer que tous les réglages précédents ont été supprimés et que l'appareil est prêt à être à nouveau programmé.
2. Appuyer sur la touche .
3. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche sur l'écran (12:00).
4. Appuyer sur la touche **Start** .

Informations importantes:

- La puissance du gril est réglée en usine au plus haut niveau. Le temps maximal de cuisson au gril est de 95 minutes.

Fonction convection

- Durant la cuisson avec fonction convection, de l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil afin que les aliments chauffent rapidement, de manière uniforme et qu'ils soient croustillants. L'appareil peut être réglé à 10 différents niveaux de température de cuisson et le temps peut être réglé jusqu'à 9 heures et 30 minutes.
- La fonction convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux, des petits gâteaux, des biscuits, de la pâte brisée, des soufflets, de la meringue et des macarons.

Cuisson avec la fonction convection

- Régler la température de cuisson à l'aide de la touche .
- La liste des réglages des niveaux de température se trouve dans le tableau suivant. Dans la première colonne sont donnés les nombres de pressions à effectuer sur la touche afin de régler la puissance désirée. La température est indiquée dans la colonne de droite.

Appuyer sur la touche	Température (env. en °C)
1 fois	200
2 fois	190
3 fois	180
4 fois	170
5 fois	160
6 fois	150
7 fois	140
8 fois	130
9 fois	120
10 fois	110

- Régler le temps de cuisson désiré à l'aide de la molette **Time / Menu**.

Exemple:

Si vous désirez cuire des aliments à une température de 180℃ durant 40 minutes, introduire les commandes suivantes sur le panneau de commande:

1. Appuyer **3 fois** sur la touche .
2. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de cuisson s'affiche sur l'écran (H :40).
3. Appuyer sur la touche **Start** .

Rappel:

- Le temps maximal de cuisson est de 9 heures 30 minutes. A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit quatre fois et l'inscription **„END“** s'affiche sur l'écran.
- Afin de supprimer le communiqué **„END“** de l'écran, appuyer sur la touche **Stop/Reset** avant d'introduire une autre commande de cuisson ou ouvrir la porte de l'appareil.
- Durant la cuisson il est possible de vérifier la température de l'air chaud en appuyant sur la touche .

Réchauffer et cuire avec la fonction convection

Le four à micro-ondes peut être programmé de manière à ce que la fonction réchauffement soit combinée à la fonction convection.

Exemple:

Si vous désirez réchauffer un plat à une température de 160℃ et ensuite le cuire durant 1 heure et 30 minutes, introduire les commandes suivantes sur le panneau de commande:

1. **Appuyer 5 fois** sur la touche afin de régler à la température désirée.
2. Appuyer sur la touche **Start** . Si l'appareil a atteint la température réglée, un signal sonore se fait entendre et l'inscription „PREH“ s'affiche sur l'écran.
3. Ouvrir la porte de l'appareil et placer le récipient avec les aliments au milieu du plateau tournant.
4. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de cuisson adéquat s'affiche sur l'écran (1H:30).
5. Appuyer sur la touche **Start** .

Micro-onde + gril

- Dans ce mode de fonctionnement combiné (micro-ondes et gril) il est possible de cuire et d'obtenir simultanément une peau dorée et croustillante. De cette manière, le temps de préparation des aliments est raccourci.
- Cette fonction est particulièrement adaptée pour préparer des gratins, de la viande, de la volaille, des pommes de terre gratinées ou des toasts.
- Cette fonction permet de choisir **deux combinaisons** pour lesquelles est programmé un pourcentage prédéfini du temps de fonctionnement du gril et de la cuisson à l'aide des micro-ondes et de la fonction gril.
- Appuyer tout d'abord **1 ou 2 fois** sur la touche afin de choisir le réglage adéquat pour le plat à cuire. Régler ensuite le temps de cuisson à l'aide de la molette **Time / Menu**. Celui-ci s'affiche sur l'écran.
- Appuyer sur la touche **Start** pour commencer la cuisson.

Informations importantes:

- Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes. A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit 4 fois et le communiqué **„END“** s'affiche sur l'écran.
- Il est possible de vérifier le programme choisi durant la cuisson en appuyant sur la touche .

Combinaison 1

30 % du temps de cuisson avec les micro-ondes, 70% du temps avec la fonction gril:

Pour les plats à base de poisson, de pommes de terre et gratinés.

Exemple:

Si vous désirez régler le temps de cuisson à 25 minutes pour la combinaison 1:

1. Appuyer **1 fois** sur la touche .
2. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche sur l'écran (25:00).
3. Appuyer sur la touche **Start** .

Combinaison 2

55 % du temps de cuisson avec les micro-ondes, 45% du temps avec la fonction gril:

Pour les puddings, les omelettes, les pommes de terres sautées et la volaille.

Exemple:

Si vous désirez régler le temps de cuisson à 12 minutes pour la combinaison 2:

1. Appuyer sur la touche **Stop/Reset** .
2. Appuyer sur la touche **2 fois**.
3. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche sur l'écran (12:00).
4. Appuyer sur la touche **Start** .

Micro-ondes + convection

- Ce mode de fonctionnement des micro-ondes et de la circulation d'air chaud permet de cuire:
    - des gratins contenant de grandes quantités d'humidité
    - de gros morceaux de viande
    - des produits de boulangerie surgelés
    - des gâteaux contenant de grandes quantités d'humidité.
- L'appareil possède quatre pré-réglages qui facilitent la cuisson automatiquement à l'aide de la fonction convection et des micro-ondes.

Afin de choisir la température de l'air, appuyer sur la touche :

Communiqué sur l'écran	Appuyer sur la touche	Température (°C), env.
COMB1	**1 fois**	200
COMB2	**2 fois**	1700
COMB3	**3 fois**	140
COMB4	**4 fois**	110

Exemple:

Si vous désirez cuire un gâteau (temps de cuisson de 26 minutes) avec la fonction **COMB3**.

1. Appuyer sur la touche **3 fois**.
2. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche sur l'écran.
3. Appuyer sur la touche **Start** .

Informations importantes:

- Le temps de cuisson maximal est de 9 heures 30 minutes. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit 4 fois et le communiqué **„END“** s'affiche sur l'écran.
- Avant de régler une autre fonction de cuisson, appuyer sur la touche **Stop/Reset** ou ouvrir la porte de l'appareil afin de supprimer le communiqué **„END“** de l'écran.
- Il est possible de vérifier la température de l'air chaud durant la cuisson en appuyant sur la touche .

Décongélation

- L'énergie des micro-ondes réchauffe le produit alimentaire seulement de l'extérieur et cette chaleur pénètre lentement à l'intérieur du produit, ce qui provoque une décongélation uniforme.

Exemple:

Si vous désirez décongeler un produit pendant **5 minutes**:

1. **Tourner la molette Time / Menu** dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que le code **„A-09“** et l'inscription **„CODE”** s'affichent sur l'écran**.**
2. Appuyer sur la touche / .
3. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de décongélation s'affiche sur l'écran (5:00).
4. Appuyer sur la touche **Start** .

Informations importantes:

- La règle à suivre pour les produits tant cuits que surgelés est de 5 minutes environ par livre. Par exemple il faut 5 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghettis.
- Ouvrir l'appareil de temps en temps et retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si le produit surgelé n'est pas encore décongelé à la fin du temps réglé, ajouter quelques minutes jusqu'à la décongélation totale du produit.

- Déballer et poser le produit sur le plateau avant de le décongeler.
- Décongeler un produit emballé dans un récipient en plastique jusqu'à pouvoir le retirer du récipient et le poser ensuite sur une assiette ou un autre récipient convenant à la cuisson au micro-ondes.
- Le temps maximal de décongélation est de 45 minutes. A la fin du temps de décongélation un signal sonore retentit 4 fois et le communiqué **„END“** s'affiche sur l'écran.
- Avant de régler un autre programme de cuisson, appuyer sur la touche **Stop/Reset** ou ouvrir la porte de l'appareil afin de supprimer le communiqué **„END“**.
- **Durant la décongélation, procéder selon les indications suivantes:**

➢ ***Couverture***

Les aliments devraient être couverts pour:

- accélérer leur réchauffement,
- éviter l'assèchement des aliments,
- éviter les éclaboussures de graisse dans la chambre de cuisson,

Exception : le pain, les petits pains, les aliments panés et les plats qui doivent être croustillants ne doivent pas être couverts.

➢ ***Retourner / mélanger***

Presque tous les aliments durant leur décongélation doivent être retournés ou mélangés au moins une fois. Il est conseillé de séparer les morceaux collants le plus rapidement possible.

➢ ***Portions plus petites***

Des plus petites portions se décongèlent plus rapidement et uniformément. De ce fait, séparer les plats en plus petis morceaux ou portions avant leur décongélation. De cette manière, il est même plus aisé de préparer facilement et rapidement un menu complet.

➢ ***Aliments délicats***

Les aliments délicats tels que les pâtés / gâteaux, la crème fraîche, le fromage ou le pain ne devraient être décongelés qu'en partie et la décongélation devrait s'achever à température ambiante. De cette manière, la situation où l'aliment est trop chaud à l'extérieur et congelé à l'intérieur est évitée.

➢ ***Temps de repos***

Le temps de repos après décongélation est très important car il garantit une continuation stable du procédé de décongélation. Après leur décongélation, il est important de préparer rapidement les aliments. Ne jamais les recongeler.

Cuisson à plusieurs niveaux

L'appareil permet de choisir jusqu'à trois programmes qui fonctionneront l'un après l'autre. Régler la DECONGELATION avant la cuisson.

Si vous désirez régler le programme ci-dessous, programmer l'appareil dans l'ordre suivant:

Décongélation

↓

Cuisson à l'aide des micro-ondes

↓

Cuisson à l'aide de la fonction convection (sans fonction de préchauffage)

1. **Tourner la molette Time / Menu** dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que les communiqués **„A-09“** et **„CODE“** s'affichent sur l'écran.
2. Appuyer sur la touche ⏲/⚖ .
3. Tourner la molette **Time / Menu** afin de régler le temps de décongélation (5 minutes).
4. Appuyer sur la touche ♨ afin de régler le niveau de puissance.
5. **Tourner la molette Time / Menu** afin de régler le temps de cuisson.
6. Appuyer sur la touche ⟳ afin de régler la température de l'air chaud.
7. **Tourner la molette Time / Menu** afin de régler le temps de cuisson.
8. Appuyer sur la touche **Start** ◇.

Réglage Auto-Menu

„Auto-Menu“ permet de cuire ou de réchauffer automatiquement des produits alimentaires sans devoir régler le niveau de puissance ou le temps. Il suffit de connaître le type de produit et son poids.

1. En mode Standby tourner la molette **Time / Menu** dans le sens anti-horaire et choisir le programme adéquat (voir liste ci-dessous).
2. Appuyer sur la touche ⏲/⚖ jusqu'à ce que le poids correct soit sélectionné.
3. Appuyer sur la touche **Start** ◇.

Code du produit alimentaire		Appuyer sur la touche ⏲/⚖						
A-01	Pommes de terre (pour 230g)	**1 fois**	**2 fois**	**3 fois**				
A-02	Boissons (portion de 200ml)	**1 fois**	**2 fois**	**3 fois**				
A-03	Popcorn (99g)	Le temps de cuisson pré-programmé est affiché						
A-04	Réchauffer	**1 fois** (200g)	**2 fois** (300g)	**3 fois** (400g)	**4 fois** (500g)	**5 fois** (600g)	**6 fois** (700g)	**7 fois** (800g)
A-05	Pâtes	**1 fois** (100g)	**2 fois** (200g)	**3 fois** (300g)				
A-06	Pizza	**1 fois** (150g)	**2 fois** (300g)	**3 fois** (450g)				
A-07	Poulet	**1 fois** (800g)	**2 fois** (1000g)	**3 fois** (1200g)	**4 fois** (1400g)			
A-08	Gâteau (475g)	Le temps de cuisson pré-programmé est affiché						
A-09	Décongélation	Voir page 83						

Informations importantes:

- Introduire le poids et le temps de cuisson est alors réglé.
- Pour les programmes **A-03** (Popcorn) et **A-08** (Gâteau) il est possible de changer le temps de cuisson lorsque le temps pré-réglé n'est pas adéquat.
- Pour régler le temps de cuisson:

  1. Appuyer **2 fois** sur la touche ⏲/⚖.
  2. **Tourner la molette Time / Menu** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche sur l'écran.
  3. Appuyer sur la touche **Start** ◇ pour confirmer.

- Le nouveau temps de cuisson est alors mémorisé et sera utilisé pour chaque nouveau cycle de cuisson de ce programme jusqu'à ce qu'un autre réglage soit effectué.
- Durant le programme **A-07** (poulet), arrêter la cuisson afin de retourner le produit.

  Fermer ensuite la porte et appuyer sur la touche **Start** ◇ afin de continuer la cuisson.

Autres fonctions

1. BLOCAGE PARENTAL

Le blocage parental empêche l'utilisation de l'appareil par de jeunes enfants.

Activation du blocage parental:

- Appuyer 3 secondes sur la touche **Stop/Reset** ▽, un signal sonore retentit et le témoin s'allume. Aucune touche ne peut être activée lorsque le blocage est en fonction.

Désactivation du blocage parental:

- Appuyer 3 secondes sur la touche **Stop/Reset** ▽, un signal sonore retentit et le témoin s'éteint.

2. START RAPIDE

Cette fonction permet de programmer facilement l'appareil en mode cuisson avec la puissance à 100 %.

- Appuyer plusieurs fois rapidement sur la touche **Start** ◇ afin de régler le temps de cuisson.
- Le temps de cuisson maximal est de 10 minutes.
- L'appareil s'allume automatiquement après 2 secondes.

3. MECANISME DE SECURITE AUTOMATIQUE

Si la température à l'intérieur du four à micro-ondes dépasse les 300℃, l'appareil se met automatiquement en mode de sécurité. Le communiqué **„E01“** s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit. Pour régler l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche **Stop/Reset** ▽**.**

En cas de surtension, l'appareil se met automatiquement en mode de sécurité. Le communiqué **„E03“** s'affiche sur l'écran. Un signal sonore retentit jusqu'à ce que la touche **Stop/Reset** ▽ soit pressée.

L'appareil est équipé d'un **système de refroidissement**. Si l'appareil fonctionne plus de 2 minutes, le ventilateur se met en marche durant env. 3 minutes afin de refroidir la chambre de cuisson de l'appareil.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l’eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

! ***ATTENTION !***

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Nettoyer l'appareil régulièrement.
- o Après chaque utilisation, essuyer l'appareil avec une lavette humide. Bien nettoyer et sécher les restes d'aliments ou de boissons des parois intérieures de la chambre de cuisson à l'aide d'une lavette humide également. En cas de salissures plus importantes, il est possible d'utiliser un produit de nettoyage délicat.
- o Eviter les sprays et tous les autres produits de nettoyage agressifs car les restes de produit peuvent laisser des traces sur les surfaces de l'appareil ou les endommager.
- o Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'une lavette humide. Afin d'éviter d'endommager les éléments internes de l'appareil, éviter que de l'eau ne pénètre par les fentes de ventilation.
- o Afin d'éliminer toutes les salissures, nettoyer la porte, les joints et les autres éléments à l'aide d'une lavette humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.
- o Ne pas mouiller le panneau de contrôle. Le nettoyer à l'aide d'une lavette souple et humide. Ne pas fermer la porte durant le nettoyage de l'appareil afin d'éviter sa mise en marche accidentelle.
- o Nettoyer régulièrement l'anneau, le plateau à griller et le plateau tournant avec de l'eau et un peu de produit-vaisselle ou les placer au lave-vaisselle.
- o Si de la condensation apparaît à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte, l'essuyer avec une lavette souple.

  La condensation se forme si l'appareil fonctionne dans un milieu dont le taux d'humudité est élevé. La formation de condensation est un phénomène normal.
- o Il est possible d'éliminer les mauvaises odeurs provenant de l'intérieur de l'appareil en plaçant dans le four à micro-ondes une tasse d'eau avec du jus et de la peau d'un citron. Réchauffer environ 5 minutes et bien essuyer ensuite l'appareil à l'aide d'une lavette souple et sèche.

- o N'utiliser que des lavettes souples pour le nettoyage de l'appareil. **Ne jamais** utiliser d'éponges à gratter qui pourraient en rayer les surfaces.
- o Après le nettoyage de l'appareil, en essuyer les surfaces et les polir à l'aide d'un chiffon souple et sec.
- o Assurez-vous que l’appareil a été nettoyé conformément aux consignes avant de le ranger dans un endroit sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d’éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas:

1. Vérifier si l'appareil a été correctement raccordé au réseau électrique. Retirer la fiche de la prise et attendre env. 10 secondes avant de la replacer correctement.
2. Vérifier si les fusibles ne se sont pas déclenchés ou si l'interrupteur principal n'est pas éteint. Si ces éléments fonctionnent correctement, vérifier les raccords à d'autres appareils.
3. Vérifier si la porte est correctement fermée (verrou de sécurité). Dans le cas contraire, pour des raisons de sécurité, les micro-ondes ne sont pas produites dans la chambre de cuisson.

Au cas où toutes ces erreurs pouvaient être éliminées et que l'appareil ne fonctionnerait toujours pas, contacter immédiatemant un technicien qualifié ou un revendeur afin de vérifier ou de réparer l'appareil.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d’élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !



Pour l’élimination de l’appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bewaar de gebruiksaanwijzing binnen handbereik van het product!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPLETTEN!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, metname voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto’s en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto’s en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.
Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.
Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.
Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden.
Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.
Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

! *OPLETTEN!*

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **magnetron** is **uitsluitend** bestemd voor het **bereiden, opwarmen en ontdooien van gerechten** in hiervoor bestemd vaatwerk.

De **magnetron** mag **niet** worden gebruikt voor:

- industriële en laboratoriumdoeleinden;
- het opbergen van keukengerei;
- het drogen van papier, textiel en ander brandbaar materiaal;
- het opwarmen en verhitten van vloeistoffen of substanties die licht ontvlambaar, zeer vluchtig of schadelijk voor de gezondheid zijn, of hiermee vergelijkbare stoffen.

! *OPLETTEN!*

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

ALs het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

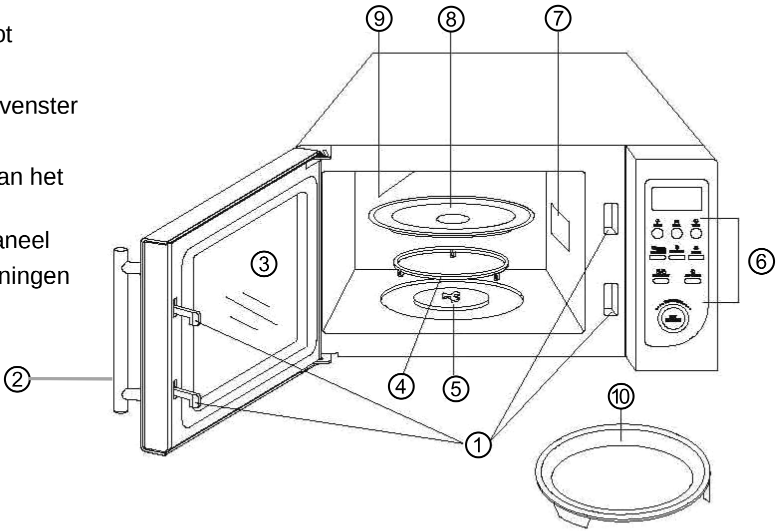
4.1 Technische Gegevens

Naam	**Magnetron met heteluchtoven en grill**
Artikelnr.:	**610.835**
Behuizing en interieur:	roestvrij staal
Vermogen:	1,4 kW / 230 V
Vermogen magnetron:	900 W
Opgenomen vermogen:	hetelucht: 1950 W; grill: 1000 W
Vermogensniveaus:	10
Digitale klok:	tot 95 minuten
Afmetingen:	interieur: B 340 x D 344 x H 220 mm exterieur: B 483 x D 422 x H 281 mm draaiplateau: Ø 270 mm; grillschotel: Ø 275 mm, hoogte 50 mm
Inhoud:	25 liter
Gewicht:	16 kg

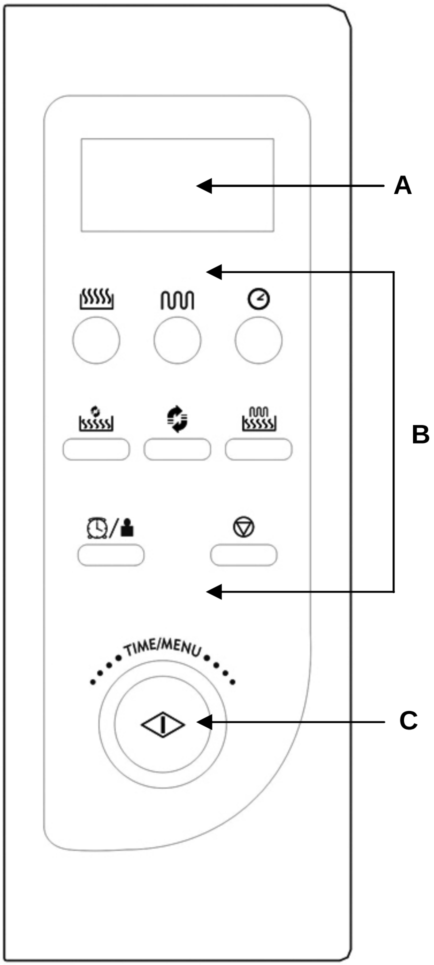
Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen

1. Veiligheidsslot
2. Deurgreep
3. Deur met kijkvenster
4. Rollenring
5. Aandrijving van het draaiplateau
6. Bedieningspaneel
7. Ventilatieopeningen
8. Draaiplateau
9. Grillelement
10. Grillschotel



Bedieningspaneel



A - Display

B - Functietoetsen

	Magnetron
	Grill
	Tijd
	Magnetron + hete lucht
	Hete lucht
	Magnetron + Grill
	Klok/gewicht
	Stop/Reset

C - Tiid/Menu - draaiknop

Start

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

- Het is erg belangrijk dat de deur niet beschadigd is en dat hij op de juiste manier gesloten kan worden. Gevaarlijke beschadigingen van de deur zijn bijvoorbeeld:
    1. De deur is vervormd, verbogen;
    2. De scharnieren zijn gebroken of onjuist bevestigd;
    3. Het dichtingsrubber van de deur is beschadigd;
    4. Het glas is gebarsten;
    5. Beschadiging van de vergrendelingselementen.
- Tussen de deur en het apparaat mogen zich geen vreemde objecten bevinden.
- De deurrubbers moeten goed aansluiten en schoon zijn, anders kan als gevolg van de verontreinigingen en beschadigingen elektromagnetische straling ontsnappen uit de magnetron. Voorkom dat zich op die plaatsen neerslag vormt (van schoonmaak-middelen, stof, vet, etc.).

- Schakel de magnetron niet in als de deur nog open staat, anders kan er overmatige en schadelijke elektromagnetische straling ontstaan.

  Vervang nooit de veiligheidssluitingen!

WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Om verbranding te voorkomen het apparaat niet aanraken!

- **Verwarm geen brandbare** voorwerpen in het apparaat.
- Bereid **geen gerechten die alcohol bevatten.**
- **Geen gerechten bakken en braden** in het apparaat. **Hete olie kan verbranding van de huid en beschadiging van het apparaat veroorzaken.**
- Plaats geen voorwerpen in het interieur van het apparaat (kookboeken, doekjes, etc.). Het plotseling inschakelen van het apparaat kan deze voorwerpen beschadigen en zelfs verbranden.
- Blijf bij het apparaat als u gerechten verwarmt of kookt in vaatwerk van brandbaar materiaal zoals bijv. plastic of papier, omdat het gevaar bestaat dat het apparaat oververhit raakt.

WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Als voorwerpen in de magnetron in brand raken, houd dan de deur gesloten, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdzekering uit.

- Bereid **geen** voedingsmiddelen en dranken in **afgesloten** of **verzegelde containers.** De containers kunnen barsten in het apparaat of de gebruiker verwonden bij het openmaken!
- Gerechten die worden verwarmd in de magnetron worden niet gelijkmatig warm. Bovendien zijn de containers gewoonlijk warmer dan de gerechten. **Controleer de temperatuur** van de gerechten voorzichtig, vooral als het gaat om gerechten voor kinderen. **Gevaar voor verbranding!**
- Verse of hardgekookte eieren, in de schil of gepeld, **niet** verwarmen in het apparaat, eieren kunnen exploderen.
- Gerechten met een dikke schil, bijvoorbeeld aardappelen, pompoen, appels en kastanjes, voor verwarming eerst inprikken.
- Doe geen mengsels van **water en olie of vet** in de magnetron, omdat deze kunnen exploderen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder draaiplateau en nooit **zonder gerechten.** Het apparaat kan dan beschadigd raken.

- Gebruik **geen** pannen, koekenpannen en deksels van **metaal**. Metaal kan leiden tot vonken in de ovenruimte. Gebruik utsluitend vaatwerk van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen en geschikt voor gebruik in de magnetron (zie hoofdstuk 5.4). **Brandgevaar!**
- Tijdens het verwarmen van dranken in de magnetron kan zg. „superverhitting" optreden. De vloeistof bereikt dan de kooktemperatuur, zonder dat aan de vloeistof te zien is dat hij kookt. U dient daarom uiterst voorzichtig met de container om te gaan. Zelfs een kleine schok, bijv. bij het uithalen, kan er al toe leiden dat de vloeistof eruit spat. **Gevaar voor verbranding!**
- Gebruik daarom geen hoge, smalle containers met een enge hals.
- Doe een lepeltje (bij wijze van uitzondering van metaal) of een glazen staafje in de container met vloeistof en plaats de container vervolgens in het midden van het draaiplateau. Meng de vloeistof vóór het verwarmen en halverwege de kooktijd. Na verwarming even wachten, de vloeistof in de container voorzichtig doorroeren en uit de ovenruimte halen.
- Omdat voedsel in de magnetron ongelijkmatig verwarmd wordt, **dient** u de inhoud van flesjes voor kinderen of baby's **zorgvuldig door te roeren, resp. te schudden en vervolgens de temperatuur van de babyvoeding te controleren** voordat u de fles gaat gebruiken. **Gevaar voor verbranding!**

  Verwijder altijd dop en speen voordat u de babyvoeding verwarmt!

5.2 Installatie en Aansluiting

- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele oppervlakte die het gewicht van de magnetron en eventuele zware gerechten kan houden.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van brandbaar materiaal, vermijd hoge temperaturen, vocht en hoge luchtvochtigheid.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijk ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed, vloerkleed oid.).
- Zorg voor voldoende ventilatie voor de juiste werking van het apparaat. Houd u daarom bij plaatsing van het apparaat aan de volgende **veilige afstanden:**
  - **boven 20 cm;**
  - **achter 10 cm**
  - **aan beide zijkanten 5 cm.**
- Blokkeer nooit de ventilatieopeningen.
- De **afstand** van het apparaat tot radio-, TV-toestellen e.d. moet **minimaal 2 m** bedragen om verstoring van de ontvangst van radiogolven te voorkomen.
- Het elektriciteitscircuit in het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Sluit het apparaat uitsluitend direct aan op een wandstopcontact; gebruik geen verlengsnoeren of verdeelstekkers.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

5.3 Principes van het koken met een magnetron

In plaats van een traditionele warmtebron wordt in een magnetron een elektronenbuis toegepast die elektromagnetische golven uitzendt. Deze golven zijn, net als radiogolven, onzichtbaar. Alleen de gevolgen van hun werking zijn zichtbaar. De golven kunnen door materialen als glas, porselein, kunststof en papier dringen. Omdat deze materialen geen water, vet of olie bevatten worden zij niet door de microgolven verwarmd. Eenvoudig gezegd: de microgolven dringen door tot in het gerecht en maken de water-, vet- of oliemoleculen aan het trillen. Door de wrijving produceren zij warmte die wordt gebruikt voor het ontdooien, verwarmen of koken. Tijdens het koken met microgolven ontstaat de warmte in het gekookte product, anders dan bij een normaal kook- of grillproces, waarbij de warmte aan het gerecht wordt toegevoegd van buitenaf. Als het apparaat niet is beschadigd, blijft de energie die wordt geproduceerd door de microgolven in het apparaat en vormt het geen gevaar voor de gebruiker.

- Plaats het te bereiden gerecht voorzichtig in de magnetron, grotere stukken aan de buitenkant neerleggen.
- Houd de kooktijd in de gaten. U kunt het beste de kortste aanbevolen kooktijd instellen en indien noodzakelijk de kooktijd verlengen. Een te lang gekookt gerecht kan gaan roken of verbranden.
- Dek het gerecht af tijdens het koken. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatiger gekookt en gaan niet spetteren.
- Keer de gerechten tijdens het koken eenmaal om. Zo wordt het kookproces van bijvoorbeeld een kip of een hamburger versneld. Grote stukken zoals een braadstuk, moeten minimaal eenmaal gekeerd worden.
- Gerechten als gehaktballetjes moeten minimaal één keer, na verloop van de helft van de kooktijd, omgelegd worden. Dit houdt in dat de bovenste laag onder wordt gelegd en de onderste laag boven; die uit het midden naar de rand en andersom.

5.4 Geschikt vaatwerk voor de magnetron

1. Controleer of de container geschikt is voor de magnetron.

   Test: zet een lege container samen met een glas water (schakel het apparaat nooit in als het leeg is, of als er lege containers in staan) in het apparaat en verwarm het op het hoogste vermogensniveau gedurende 60 seconden. Geschikt vaatwerk wordt lauw. Als het vaatwerk heet wordt, is het niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

2. Geschikt materiaal voor vaatwerk voor de magnetron laat microgolven door. De energie dringt door de container en verwarmt het gerecht.
3. Gebruik geen vaatwerk van metaal of met metalen delen (bv. een gouden rand op een bord). Microgolven kunnen niet door metaal.
4. Gebruik geen producten die zijn gemaakt van oud papier omdat deze kleine stukjes metaal kunnen bevatten. Bij het gebruik van dergelijke containers in de magnetron kunnen vonken of zelfs brand ontstaan.
5. Gebruik liever ovale of ronde schalen dan een rechthoekige, omdat het gerecht in de hoeken sneller gaar wordt.

6. Een platte, brede container is geschikter voor het gebruik in de magnetron dan een smalle, hoge container. In platte schalen worden de gerechten gelijkmatiger gaar.
7. Om te voorkomen dat het gerecht aan de rand van de schaal te snel gaar wordt, kunt u dunne stroken aluminiumfolie aanbrengen op de rand van de schaal. Gebruik niet te veel aluminiumfolie en houd een afstand van minimaal ca. 2,5-3,0 cm aan tussen de folie en de wanden van de ovenruimte van de magnetron.
8. Onderstaande tabel helpt u om het juiste vaatwerk te kiezen:

Vaatwerk voor het koken	**Toepas-baar in de magnetron**	**Toepas-baar bij het grillen**	**Hete lucht**	**Combinatie ***
Vuurvast glas	ja	ja	ja	ja
Glas dat niet bestand is tegen hoge temperaturen	nee	nee	nee	nee
Vuurvast keramiek	ja	ja	ja	ja
Plastic vaatwerk, geschikt voor gebruik in de magnetron	ja	nee	nee	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee	nee
Metalen dienblad / schaal	nee	ja	ja	nee
Metalen rooster	nee	ja	ja	nee
Aluminiumfolie en foliecontainers	nee	ja	ja	nee

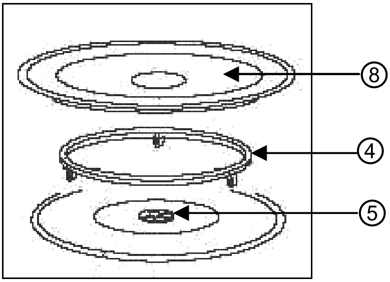
*Combinatie: **“magnetron + grill”** en **“magnetron + hete lucht”**

5.5 Bediening

Schoonmaken voor het eerste gebruik

- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik, zodat bv. verpakkingsresten de smaak van de gerechten niet beïnvloeden.
- Maak de ovenruimte leeg.
- Reinig het apparaat van binnen en van buiten met een zacht, vochtig doekje en droog het vervolgens af.
- Laat de deur open staan, zodat de ovenruimte volledig kan drogen.
- Maak de rollenring, het draaiplateau en de grillschotel met de afneembare handgreep regelmatig schoon met een klein beetje afwasmiddel of in de afwasmachine.

Algemene aanwijzingen voor de bediening



- Plaats de rollenring ④ in de geul in de bodem van de ovenruimte.
- Plaats het draaiplateau ⑧ met de gerimpelde kans naar beneden, op de bodem van de oven-ruimte en draai hem tot het moment dat hij in de aandrijving van het draaiplateau ⑤ vastgrijpt.

Opwarmen en koken

- Controleer voor elk gebruik van de magnetron of het draaiplateau ⑧ en de rollenring ④ op de juiste wijze zijn bevestigd. De ovenruimte moet schoon zijn; de rollenring ④ moet zich in de geul bevinden; het draaiplateau ⑧ moet zijn bevestigd in de aandrijving van het draaiplateau ⑤.
- Plaats de schaal met het gerecht op het draaiplateau. Er mag niets buiten de rand van het draaiplateau uitsteken. Verwarm of kook de gerechten **niet** direct op het draaiplateau. Bij het opwarmen of koken van meerdere delen/stukken, deze gelijkmatig verdelen over de schaal zodat ze elkaar niet raken.

! ***OPLETTEN!***

Gebruik het apparaat nooit zonder draaiplateau en nooit zonder schalen met of zonder gerechten!

- Sluit de deur van het apparaat en controleer of de deurrubbers schoon zijn en of de deur goed sluit.
- Stel de gewenste werking, het vermogensniveau en de kooktijd in (zie verderop in dit hoofdstuk) en schakel het apparaat in.
- De ovenruimte is verlicht en het draaiplateau draait rond. Let erop dat het draaiplateau altijd vrij kan ronddraaien.

OPLETTEN!

Houd het apparaat goed in de gaten als het is ingesteld op het hoogste vermogensniveau!

Bij ongewone geluiden, gerechten die opzwellen of overlopende vloeistoffen een lager vermogen instellen!

Invoeren van gegevens

- Druk bij het invoeren van gegevens de knop tweemaal snel in. Bij langere pauzes breekt het apparaat het invoerproces automatisch af.
- Elke invoer wordt door het apparaat bevestigd met een pieptoon zodra hij geaccepteerd is.
- Bij een dubbele pieptoon accepteert het apparaat de ingevoerde gegevens niet. Controleer de gegevens en probeer ze opnieuw in te voeren.

Wissen van gegevens

- Wilt u de gegevens wissen voordat u het kookproces heeft gestart? Druk dan op de knop **Stop/Reset** **.**

De functie onderbreken of beëindigen

- Druk op de knop **Stop/Reset** of open de deur van het apparaat om de werking te onderbreken.
- Om de werking van het apparaat te vervolgen, sluit u de deur en drukt u vervolgens op de knop **Start** **.**
- Als u het kookproces volledig wilt stopzetten, druk dan de knop **Stop/Reset** nogmaals in om alle instructies te wissen.

Einde van het programma

- Aan het einde van het programma klinkt een pieptoon. Op het display verschijnt de boodschap **“END”**. U kunt dan het gerecht uit de magnetron nemen.

WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

De schaal kan erg heet zijn, omdat de hitte van het gerecht overgedragen wordt op de schaal. Gebruik keukenhandschoenen of pannenlappen om de schaal uit te nemen.

- Zet na het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte de deur van het apparaat een klein beetje open, zodat de ovenruimte kan drogen.

Instelling van de klok

1. Druk de knop minimaal 3 seconden in. **„12H“** verschijnt.
2. Draai de **Time/Menu**-knop totdat het juiste uur verschijnt.
3. Druk ter bevestiging op de knop .
4. Draai **Time/Menu**-knop totdat het juiste aantal minuten verschijnt.
5. Druk ter bevestiging op de knop .

AANWIJZING!

Tijdens het koken kunt u kijken hoe laat het is, door op de knop te drukken.

Koken met de magnetron

- Deze functie is geschikt voor het klaarmaken van eenpansgerechten, soepen, sauzen, vlees zonder krokant korstje, gestoomde vis, groenten, bijgerechten (rijst, aardappelen, meelspijzen), hete dranken.
- In deze modus kunt u op het bedieningspaneel instellen hoelang en met welk vermogen de magnetron het gerecht moet verwarmen of koken.
- Het vermogen stelt u in met behulp van de knop . In onderstaande tabel is een overzicht weergegeven van de vermogensniveaus. In de eerste kolom van de tabel is aangegeven hoe vaak u de knop moet indrukken om het gewenste vermogensniveau in te stellen, in de tweede kolom zijn het procentuele vermogen en de programma's weergegeven. De derde kolom toont de overeenkomstige vermogensniveaus.
- U kiest de gewenste kooktijd met behulp van de draaiknop **Time/Menu.** De instelbare tijd bedraagt maximaal 95 minuten.
- Na instelling van het vermogensniveau en de kooktijd drukt u op de knop **Start .**

De knop indrukken	Vermogen ca. (%), tussen haakjes de boodschap op het display	Overeenkomstig vermogensniveau
1 maal	100 % (P-HI)	hoog
2 maal	90 % (P-90)	
3 maal	80 % (P-80)	

De knop [icon] indrukken	Vermogen ca. (%) tussen haakjes de boodschap op het display	Overeenkomstig vermogensniveau
4 maal	70 % (P-70)	middelhoog
5 maal	60 % (P-60)	
6 maal	50 % (P-50)	middel
7 maal	40 % (P-40)	
8 maal	30 % (P-30)	middellaag/ontdooien
9 maal	20 % (P-20)	
10 maal	10 % (P-10)	laag
11 maal	0 % (P-00)	

Voorbeeld:

Als u een gerecht gedurende 5 minuten bij 60% van het vermogen wilt opwarmen, dan moet u op het bedieningspaneel de volgende commando's intoetsen resp. instellen:

1. Druk **vijfmaal** op de knop [icon].
2. Draai aan de **Time**/**Menu**-knop totdat op het display de gewenste kooktijd verschijnt (5:00).
3. Druk op de **knop Start** [icon].

Belangrijke informatie:

- Als u het kookproces wilt onderbreken, drukt u de knop **Stop/Reset** [icon] **eenmaal** in.
- Als u de knop **Start** [icon] indrukt, wordt het kookproces opnieuw gestart.
- Als u de knop **Stop/Reset** [icon] tweemaal indrukt, wist u het gehele ingestelde kookprogramma.
- Na afloop van de kooktijd hoort u viermaal een pieptoon en verschijnt op het display de boodschap **„END".**
- Druk op de knop **Stop/Reset** [icon] of open de deur van het apparaat om de boodschap **„END"** van het display te verwijderen voordat u een andere functie start.
- Tijdens het koken kunt u kijken wat het vermogensniveau is, door op de knop [icon] te drukken.

Instelling van de tijd

- Om gebruik te maken van de timerfunctie, drukt u op de knop en stelt u met de knop **Time/Menu** de gewenste tijd in. Deze functie is alleen beschikbaar in de Standby-modus en bij het koken met de magnetron.

Voorbeeld:

Ervan uitgaande dat u de timer wilt instellen op 5 minuten dan moet u op het bedieningspaneel de volgende commando's intoetsen resp. instellen:

1. Druk **eenmaal** op de knop .
2. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (5:00).
3. Druk op de **knop Start** .

Belangrijke informatie:

- De instelbare tijd bedraagt maximaal 95 minuten.
- U kunt de ingestelde tijd bekijken door op de knop te drukken.
- Druk op de knop en vervolgens op de knop **Stop/Reset** om de tijdsaanduiding te wissen.

Grillfunctie

Koken met de grillfunctie is bijzonder geschikt voor het bereiden van dunne plakjes vlees, steaks, karbonades, kebab, worsten en kip. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van warme sandwiches en ovenschotels (gratins).

Voorbeeld:

Ervan uitgaande dat u gedurende 12 minuten wilt koken met grillfunctie:

1. Verzeker u ervan dat alle voorgaande instellingen zijn gewist en het apparaat klaar is om opnieuw geprogrammeerd te worden.
2. Druk op de knop **.**
3. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (12:00).
4. Druk op de **knop Start** .

Belangrijke informatie:

- Het grillvermogen is fabrieksmatig op de hoogste stand ingesteld. De maximale grilltijd bedraagt 95 minuten.

Heteluchtfunctie

- Tijdens het koken met de heteluchtfunctie circuleert hete lucht in het apparaat, zodat het gerecht snel en gelijkmatig bruint en een knapperig korstje krijgt. Het apparaat kan bij tien verschillende kooktemperaturen ingesteld worden op kooktijden tot 9 uur en 30 minuten.
- De heteluchtfunctie is geschikt voor het bakken van gebak van roerdeeg, koekjes, biscuit, korstdeeg, soufflés, schuimpjes en makronen.

Koken met de heteluchtfunctie

- De kooktemperatuur stelt u in met behulp van de knop **.**
- In onderstaande tabel vindt u een overzicht van de instelling van de temperatuurniveaus. In de linker kolom van de tabel is aangegeven hoe vaak u op de knop moet drukken om het gewenste vermogen in te stellen. In de rechterkolom staat de bijbehorende temperatuur weergegeven.

De knop indrukken	Temperatuur in (ca. °C)
1 maal	200
2 maal	190
3 maal	180
4 maal	170
5 maal	160
6 maal	150
7 maal	140
8 maal	130
9 maal	120
10 maal	110

- U kiest de gewenste kooktijd met behulp van de draaiknop **Time/Menu**.

Voorbeeld:

Als u een gerecht wilt klaarmaken bij een temperatuur van 180 ℃ gedurende 40 minuten, dan voert u op het bedieningspaneel de volgende instellingen in:

1. Druk **driemaal** op de knop .
2. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (H:40).
3. Druk op de **knop Start** .

Onthoud:

- De maximale kooktijd bedraagt 9 uur, 30 minuten. Na afloop van de kooktijd hoort u viermaal een pieptoon en verschijnt op het display de boodschap **„END".**
- Druk op de knop Stop/Reset of open de deur van het apparaat om de boodschap **„END"** van het display te verwijderen voordat u een andere functie start.
- Tijdens het koken kunt u kijken wat de temperatuur van de hete lucht is, door op de knop te drukken.

Verwarmen en koken met de heteluchtfunctie

De magnetron kan zodanig worden geprogrammeerd, dat de opwarmfunctie gecombineerd wordt met de heteluchtfunctie.

Voorbeeld:

Als u een gerecht wilt verwarmen tot een temperatuur van 160° en vervolgens wilt garen gedurende 1 uur en 30 minuten, dan moet u de hieronder beschreven handelingen verrichten:

1. Druk **5 maal** op de knop om de gewenste temperatuur te kiezen.
2. Druk op de **knop Start** . Als het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een pieptoon en verschijnt de boodschap "PREH" op het display.
3. Open de deur van het apparaat en plaats de schaal met het gerecht midden op het draaiplateau.
4. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (1H:30).
5. Druk op de **knop Start** .

Magnetron + Grill

- Bij de combinatie magnetron en grill kunt u het gerecht tegelijkertijd garen en een knapperig korstje laten krijgen. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort.
- Deze functie is in het bijzonder geschikt voor de bereiding van ovenschotels, vlees, gevogelte, gebakken aardappelen, tosti's.
- Met behulp van deze functie kunt u kiezen voor twee combinaties waarin het procentuele aandeel van de magnetronkooktijd en grilltijd is voorgeprogrammeerd. U kiest de totale tijd en na de keuze voor een combinatie wordt het aandeel van de magnetronkooktijd de grilltijd automatisch gestuurd.
- Druk eerst de knoop **één of tweemaal** in om de geschikte combinatie voor het gerecht te kiezen, vervolgens stelt u met de **knop Time/Menu** de gewenste kooktijd in die op het display verschijnt.
- Druk op de **knop Start** om het programma te starten.

Belangrijke informatie:

- De maximale kooktijd bedraagt 95 minuten. Na afloop van de kooktijd hoort u viermaal een pieptoon en verschijnt op het display de boodschap **„END"**.
- U kunt het ingestelde programma bekijken door op de knop te drukken.

Combinatie 1

30% van de tijd voor het koken met de magnetron, 70% van de tijd voor het grillen:

voor visgerechten, aardappelen en gebakken gerechten (gratins).

Voorbeeld:

Als u voor combinatie 1 een kooktijd van 25 minuten in wilt stellen, doorloopt u de volgende stappen:

1. Druk **eenmaal** op de knop **.**
2. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (25:00).
3. Druk op de **knop Start** .

Combinatie 2

55% van de tijd voor het koken met de magnetron, 45%van de tijd voor het grillen:

voor pudding, omeletten, gebakken aardappelen en gevogelte.

Voorbeeld:

Als u voor combinatie 2 een kooktijd van 12 minuten in wilt stellen, doorloopt u de volgende stappen:

1. Druk op de **knop Stop/Reset** .
2. Druk **tweemaal** op de knop .
3. Draai aan de **Time/Menu-**knop totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (12:00).
4. Druk op de **knop Start** .

Magnetron + hetelucht

- Deze combinatie van luchtcirculatie en magnetron is geschikt voor het bereiden van:
  - ovenschotels die veel vocht bevatten;
  - dikke stukken vlees;
  - diepgevroren brood;
  - gebak met een hoge vochtigheidsgraad.
- Het apparaat heeft vier voorgeprogrammeerde instellingen die automatische bereiding zowel met de heteluchtfunctie als met de magnetron eenvoudiger maken.

Druk op de knop om de temperatuur van de hete lucht te kiezen.

Boodschap op het display	De knop indrukken	Temperatuur (℃), ca.
COMB1	**1 maal**	200
COMB2	**2 maal**	170
COMB3	**3 maal**	140
COMB4	**4 maal**	110

Voorbeeld:

U wilt een taart bakken (baktijd – 26 minuten) met de functie **COMB3.**

1. Druk **driemaal** op de knop .
2. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (26:00).
3. Druk op de **knop Start** .

Belangrijke informatie:

- De maximale kooktijd bedraagt 9 uur, 30 minuten. Na afloop van de kooktijd hoort u viermaal een pieptoon en verschijnt op het display de boodschap **„END".**
- Druk op de **knop Stop/Reset** of open de deur van het apparaat om de boodschap **„END"** van het display te verwijderen voordat u een andere functie start.
- Tijdens het koken/bakken kunt u kijken wat de temperatuur van de hete lucht is, door op de knop te drukken.

Ontdooien

- De energie van de magnetron verwarmt het voedingsmiddel alleen van de buitenkant en vervolgens dringt die warmte langzaam in het binnenste van het product door. Hierdoor wordt het gelijkmatig ontdooid.

Voorbeeld:

U wilt het product gedurende **5 minuten** ontdooien.

1. Draai de **knop Time/Menu** tegen de richting van de klok in totdat op het display **„A-09" en „CODE"** verschijnt.
2. Druk op de knop .
3. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt (5:00).
4. Druk op de **knop Start** .

Belangrijke informatie:

- Zowel voor gekookte als rauwe diepgevroren producten geldt de vuistregel: ca. 5 minuten per pond. Bijvoorbeeld 5 minuten ontdooien per pond bevroren spaghettisaus.
- Open het apparaat van tijd tot tijd om de reeds ontdooide porties eruit te halen of te verdelen. Als het bevroren product na het verstrijken van de ingestelde tijd nog niet is ontdooid, stel dan een extra minuut ontdooitijd in totdat alles ontdooid is.

- Verwijder alle verpakking van het gerecht en leg het op een bord.
- Ontdooi producten die zijn verpakt in plastic containers totdat u het product uit de plastic container kunt halen. Doe het vervolgens in een container die geschikt is voor de magnetron.
- De maximale ontdooitijd bedraagt 45 minuten. Na afloop van de kooktijd hoort u viermaal een pieptoon en verschijnt op het display de boodschap **„END”**.
- Druk op de **knop Stop/Reset** of open de deur van het apparaat om de boodschap **„END”** van het display te verwijderen voordat u een andere functie start.
- Volg **bij het ontdooien de volgende aanwijzingen:**

➢ *Afdekken*

De gerechten moeten afgedekt worden om:

- het opwarmen te versnellen;
- het uitdrogen van het gerecht te voorkomen;
- vetspetters in de ovenruimte te voorkomen.

Uitzondering: brood, gebak, gepaneerde gerechten en gerechten die knapperig moeten blijven, worden niet afgedekt.

➢ *Keren / roeren*

Vrijwel alle gerechten moeten tijdens het ontdooien minimaal één keer gekeerd of geroerd worden. Scheid aan elkaar plakkende stukjes van een gerecht zo snel mogelijk van elkaar.

➢ *Kleinere porties*

Kleinere porties ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grotere. Verdeel daarom het gerecht voor het invriezen in kleinere stukken. Op deze manier kunt u makkelijk en snel een compleet menu klaarmaken.

➢ *Delicate gerechten*

Delicate gerechten zoals pasteitjes / taarten, room, kaas of brood dienen slechts deels ontdooid te worden en het ontdooiproces moet worden voltooid bij kamertemperatuur. Daardoor voorkomen we dat het gerecht aan de buitenkant te heet is, terwijl de binnenkant nog bevroren is.

➢ *Wegzettijd*

De wegzettijd na het ontdooien is erg belangrijk, omdat die garandeert dat het ontdooiproces zich voortzet. Na het ontdooien moeten de ontdooide gerechten zo snel mogelijk verder verwerkt worden. Ontdooide gerechten niet opnieuw invriezen.

Meertraps-bereiding

Het apparaat biedt de mogelijkheid om tot drie programma's te kiezen die na elkaar uitgevoerd zullen worden. ONTDOOIEN kan uiteraard slechts vóór het koken worden gekozen.

Als u het programma dat hieronder staat weergegeven wilt uitvoeren, dan dient u het apparaat in de volgende volgorde te programmeren:

Ontdooien

↓

Koken met de magnetron

↓

Koken met hete lucht (zonder voorverwarmingsfunctie)

1. Draai de knop **Time/Menu** tegen de richting van de klok in totdat op het display de boodschap **„A-09" en „CODE"** verschijnt.
2. Druk op de knop ⏲/⚖.
3. Draai aan de **Time/Menu**-knop om de ontdooitijd in te stellen (5 minuten).
4. Druk op de knop ♨ om het vermogensniveau in te stellen.
5. Draai aan de **Time/Menu**-knop om de kooktijd in te stellen.
6. Druk op de knop ⟳ om de temperatuur van de hete lucht te kiezen.
7. Draai aan de **Time/Menu-knop** om de kooktijd in te stellen.
8. Druk op de **knop Start** ◇.

Instellingen Auto-Menu

Het **"Auto-Menu"** maakt het mogelijk om levensmiddelen te bereiden of op te warmen zonder dat u het vermogensniveau of de tijd hoeft in te stellen. U hoeft alleen de aard van het product en zijn gewicht te kennen.

1. Draai in de Standby-modus de **Time/Menu-knop** tegen de richting van de klok in en kies het gewenste programma (zie het overzicht hieronder).
2. Druk op de knop ⏲/⚖ totdat u het juiste gewicht heeft gekozen.
3. Druk op de **knop Start** ◇.

Levensmiddelcode		De knop ⏲/⚖ indrukken						
A-01	Aard-appelen (per 230g)	**1 maal**	**2 maal**	**3 maal**				
A-02	Dranken (portie van 200ml)	**1 maal**	**2 maal**	**3 maal**				
A-03	Popcorn (99g)	De voorgeprogrammeerde kooktijd wordt getoond						
A-04	Opwarmen	**1 maal** (200g)	**2 maal** (300g)	**3 maal** (400g)	**4 maal** (500g)	**5 maal** (600g)	**6 maal** (700g)	**7 maal** (800g)
A-05	Pasta	**1 maal** (100g)	**2 maal** (200g)	**3 maal** (300g)				
A-06	Pizza	**1 maal** (150g)	**2 maal** (300g)	**3 maal** (450g)				
A-07	Kip	**1 maal** (800g)	**2 maal** (1000g)	**3 maal** (1200g)	**4 maal** (1400g)			
A-08	Gebak (475g)	De voorgeprogrammeerde kooktijd wordt getoond						
A-09	Ontdooien	Zie pagina 113						

Belangrijke informatie:

- U dient het gewicht op te geven, de kooktijd wordt dan automatisch ingesteld.
- Bij de programma's **A-03** (popcorn) en **A-08** (gebak) is het mogelijk om de kooktijd te wijzigen, als de voorgeprogrammeerde tijd niet juist is.
- Om de kooktijd opnieuw in te stellen:

  1. Druk **tweemaal** op de knop ⏲/⚖**.**
  2. Draai aan de **Time/Menu-knop** totdat op het display de gewenste tijd verschijnt**.**
  3. Druk ter bevestiging op de **knop Start** ⟨I⟩.

- De nieuwe kooktijd wordt opgeslagen in het geheugen en bij elk gebruik van deze functie toegepast, totdat een nieuwe kooktijd wordt ingeprogrammeerd.
- Zet bij het programma **A-07** (kip) het apparaat tijdens het koken stil om het gerecht te keren. Sluit vervolgens de deur van het apparaat een druk op de knop **Start** ⟨I⟩om het kookproces voort te zetten.

Overige functies

1. KINDERSLOT

Het kinderslot voorkomt dat kleine kinderen het apparaat bedienen.

Activeren van het kinderslot:

- Druk gedurende 3 seconden op de **knop Stop/Reset** ▽, er klinkt een pieptoon en het controlelampje gaat branden. In vergrendelde toestand kan geen enkele toets bediend worden.

Uitschakelen van het kinderslot:

- Druk gedurende 3 seconden op de **knop Stop/Reset** ▽, er klinkt een pieptoon en het controlelampje gaat uit.

2. SNELSTART

Gebruik deze instelling om het apparaat gemakkelijk in te stellen voor bereiding bij 100% vermogen.

- Druk de **knop Start** ◇ enige malen snel achter elkaar in om de kooktijd in te stellen.
- De maximale kooktijd bedraagt 10 minuten.
- Het apparaat schakelt zich na 2 seconden automatisch in.

3. AUTOMATISCH BEVEILIGINGSMECHANISME

Zodra de temperatuur in de magnetron stijgt tot 300 ℃ schakelt het apparaat automatisch over op de veiligheidsmodus. Op het display verschijnt de boodschap **„E01"** en er klinkt een pieptoon**.** Druk op de knop **Stop/Reset** ▽ om het apparaat weer in de normale gebruiksmodus terug te brengen.

Bij kortsluiting schakelt het apparaat in de veiligheidsmodus en op het display verschijnt de boodschap **„E03"**. Er klinkt een pieptoon tot dat u op de knop **Stop/Reset** ▽ drukt.

Het apparaat is uitgerust met een **koelsysteem**. Als het apparaat langer dan 2 minuten werkt, dan wordt de ventilator gedurende ca. 3 minuten ingeschakeld om de ovenruimte van het apparaat af te koelen.

6. Reiniging en onderhoud
6.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- o Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

! ***OPLETTEN!***

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- o Maak het apparaat regelmatig schoon.
- o Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtig doekje. Verwijder etens- en drankresten op de binnenwand zorgvuldig met behulp van een vochtig doekje. Gebruik een mild schoonmaakmiddel bij sterke verontreinigingen.
- o Vermijd het gebruik van sprays en andere agressieve schoonmaakmiddelen, omdat die resten op het apparaat kunnen achterlaten of het oppervlak kunnen beschadigen.
- o Reinig de buitenoppervlakken met een vochtig doekje. Om te voorkomen dat de onderdelen die zich binnenin het apparaat bevinden beschadigd raken, mag er geen water door de ventilatieopeningen in het apparaat terechtkomen.
- o Veeg de deur, deurrubbers en de aanliggende onderdelen af met een vochtig doekje om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- o Het bedieningspaneel mag niet nat worden. En reinig het bedieningspaneel met een vochtig, zacht doekje. Houd tijdens het schoonmaken de deur open om ongewenst inschakelen van het apparaat te voorkomen.
- o Maak de rollenring, het draaiplateau en de grillschotel met de afneembare handgreep regelmatig schoon met een klein beetje afwasmiddel of in de afwasmachine.
- o Indien zich aan de binnen- en buitenkant van de deur condenswater vormt, verwijder dit dan met een zacht doekje.

  Condenswater wordt gevormd als het apparaat bij hoge luchtvochtigheid werkt. De vorming van condenswater is een normaal verschijnsel.
- o Onaangename geurtjes kunt u uit het apparaat verwijderen door een glas water met citroensap en citroenschil in de magnetron te zetten en dit ca. 5 minuten te verwarmen. Vervolgens het apparaat met een droog, zacht doekje grondig nawrijven.

- Gebruik voor het schoonmaken uitsluitend een zacht doekje, **nooit** ruwe reinigers die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Droog het apparaat na het schoonmaken af en polijst de oppervlakte met een zacht, droog doekje.
- Controleer of het apparaat nauwkeurig is schoongemaakt.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Als de magnetron niet werkt:

1. Controleer of het apparaat juist is aangesloten op het lichtnet. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht ca. 10 seconden voordat u hem opnieuw op correcte wijze in het stopcontact steekt.
2. Controleer of er stoppen uit zijn gesprongen en of de hoofdschakelaar is uitgeschakeld. Als deze op de juiste manier werken, controleer dan de aansluiting met een ander apparaat.
3. Controleer of de deur goed is gesloten (veiligheidsslot). Anders worden uit veiligheidsoverwegingen geen microgolven in de ovenruimte gegenereerd.

In het geval dat alle genoemde fouten kunnen worden uitgesloten, neem dan contact op met gekwalificeerd personeel of de service om het apparaat te controleren en repareren.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest **tylko do przygotowywania, podgrzewania i rozmrażania potraw** z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

Kuchenka mikrofalowa nie może być stosowana do:

- celów przemysłowych i laboratoryjnych;
- przechowywania naczyń kuchennych;
- suszenia papieru, tekstyliów i innych materiałów palnych;
- odgrzewania i podgrzewania cieczy lub materiałów palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

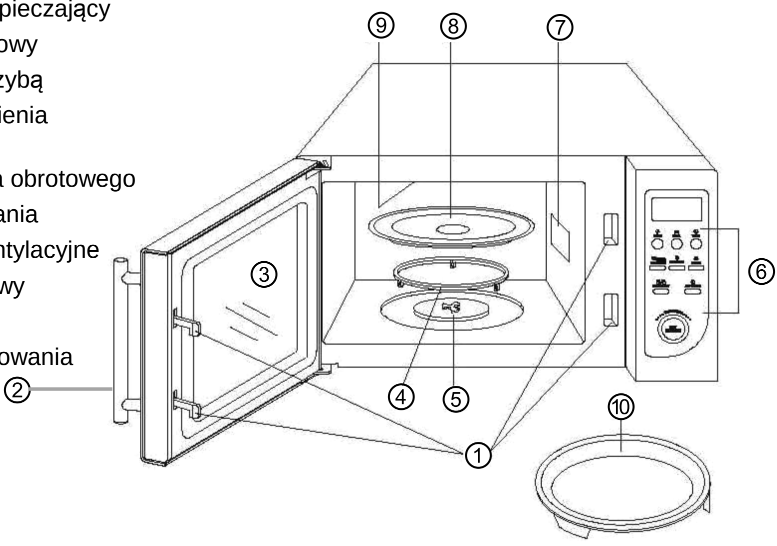
4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka mikrofalowa z konwekcją i z grillem
Nr artykułu:	**610.835**
Obudowa i komora gotująca:	stal nierdzewna
Moc przyłączowa:	1,4 kW / 230 V
Moc kuchenki:	900 W
Pobor mocy:	konwekcji: 1950 W; grilla: 1000 W
Stopnie mocy:	10
Timer cyfrowy:	do 95 minut
Wymiary:	wewn: szer. 340 x gł. 344 x wys. 220 mm zewn.: szer. 483 x gł. 422 x wys. 281 mm talerz obrotowy: Ø 270 mm; ruszt grilla: Ø 275 mm, wys. 50 mm
Pojemność:	25 litrów
Ciężar:	16 kg

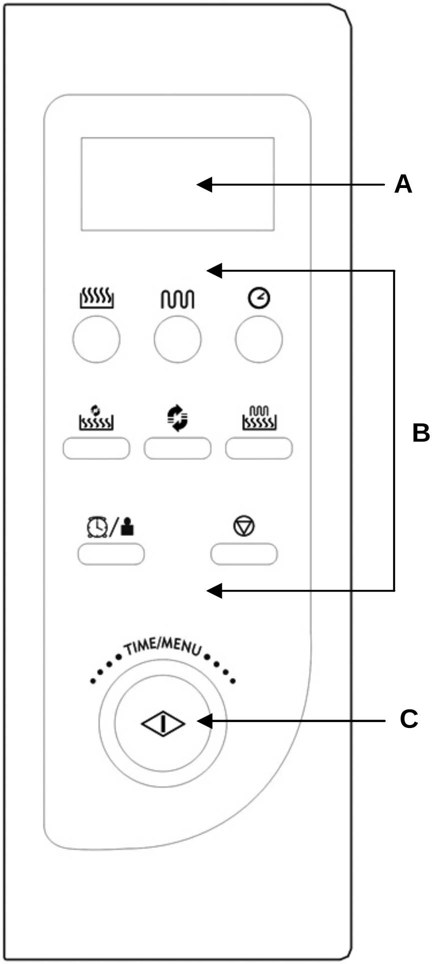
Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

1. Zamek zabezpieczający
2. Uchwyt drzwiowy
3. Drzwiczki z szybą
4. Zespół pierścienia obrotowego
5. Napęd talerza obrotowego
6. Panel sterowania
7. Szczeliny wentylacyjne
8. Talerz obrotowy
9. Grzałka grilla
10. Tacka do grillowania



Bedienblende



A - Wyświetlacz ciekło- krystaliczny

B - klawisze funkcyjne

	Mikrofale
	Grill
	Czas
	Mikrofale + konwekcja
	Konwekcja
	Mikrofale + Grill
	Zegar / waga
	Stop / Reset

C – Pokrętło Time / Menu

 **Start**

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.

Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

- Bardzo ważne jest, aby drzwiczki nie były uszkodzone i można je było prawidłowo zamknąć. Do niebezpiecznych uszkodzeń drzwiczek zaliczamy na przykład:
    1. odkształcenie drzwiczek, ich wgięcie,
    2. pęknięte lub nieprawidłowo umocowane zawiasy i złącza śrubowe,
    3. uszkodzoną uszczelkę drzwiową,
    4. pękniętą szybę,
    5. uszkodzone elementy blokady.
- Pomiędzy drzwiczkami a urządzeniem nie mogą znajdować się żadne ciała obce.
- Uszczelki drzwiowe muszą być szczelne i czyste, ponieważ na skutek ich zanieczyszczenia i uszkodzenia z kuchenki mikrofalowej mogą przenikać fale elektromagnetyczne. Należy unikać tworzenia się w tych miejscach jakichkolwiek osadów (ze środków myjących, kurzu, tłuszczu, itp.).

- Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej przy otwartych drzwiczkach, ponieważ może wówczas dojść do nadmiernego i szkodliwego napromieniowania falami elektromagnetycznymi. **Nigdy nie zmieniać zamków zabezpieczających!**

UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenia niektóre jego części są bardzo gorące.

Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać urządzenia!

- **Nie podgrzewać żadnych palnych** przedmiotów w urządzeniu.
- **Nie** przygotowywać **żadnych potraw z zawartością alkoholu**.
- **Nie smażyć** w urządzeniu **żadnych potraw. Gorący olej prowadzi do poparzeń skóry lub do uszkodzenia urządzenia.**
- Nie wkładać do komory gotującej żadnych przedmiotów (książek kucharskich, ściereczek, itd.). Nagłe włączenie urządzenia może te przedmioty uszkodzić, a nawet spalić.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w pojemnikach z materiałów palnych takich, jak np. plastik lub papier, należy pozostać przy urządzeniu, ponieważ istnieje ryzyko nadmiernego nagrzania się urządzenia.

UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Jeżeli przedmioty w kuchence mikrofalowej zapalą się, należy pozostawić drzwiczki urządzenia zamknięte, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka względnie wyłączyć bezpiecznik główny.

- **Nie** przygotowywać produktów spożywczych i napojów w **zamkniętych** lub **zapieczętowanych pojemnikach**. Pojemniki mogą pęknąć w urządzeniu lub skaleczyć użytkownika podczas ich otwierania!
- Potrawy podgrzewane w kuchence mikrofalowej są podgrzane nierównomiernie. Oprócz tego pojemniki są zazwyczaj bardziej gorące od potraw. Należy ostrożnie **sprawdzić temperaturę** potrawy, szczególnie, jeśli chodzi o dzieci. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- **Nie** podgrzewać w kuchence mikrofalowej świeżych ani ugotowanych na twardo jaj, w skorupce lub obranych, jaja mogą eksplodować.
- Potrawy z grubą skórką takie, jak, np. ziemniaki, dynia, jabłka, kasztany, przed podgrzaniem należy nakłuć.
- Nie wkładać do kuchenki mikrofalowej mieszaniny z **wody i oleju lub tłuszczu**, ponieważ może ona eksplodować.
- Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego i **bez potraw.** Urządzenie może zostać uszkodzone.

- **Nie** używać garnków, patelni i pokrywek z **metalu**. Metal może prowadzić do iskrzenia w komorze gotującej. Używać tylko naczyń z materiału odpornego na wysoką temperaturę, przystosowanego do używania w kuchenkach mikrofalowych (zob. rozdział 5.4). **Niebezpieczeństwo pożaru!**
- Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może dojść do tzw. „zahamowania wrzenia". Płyn uzyskuje wówczas temperaturę wrzenia, bez zewnętrznie zauważalnego gotowania. Z tego powodu należy bardzo ostrożnie obchodzić się z pojemnikiem. Nawet niewielki wstrząs, np. podczas wyjmowania z urządzenia, może doprowadzić do rozlania płynu. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Z tego powodu nie używać wysokich, wąskich pojemników z wąską szyjką.
- Do naczynia z płynem włożyć łyżeczkę (w drodze wyjątku z metalu) lub szklaną pałeczkę, a następnie postawić naczynie na środku talerza obrotowego. Zamieszać płyn przed podgrzaniem oraz w połowie czasu gotowania. Po podgrzaniu odczekać chwilę, ostrożnie wymieszać płyn w naczyniu i wyjąć z komory gotującej.
- Ponieważ jedzenie w kuchence mikrofalowej jest podgrzewane nierównomiernie, zawartość butelek dla dzieci **należy dokładnie wymieszać, względnie wstrząsnąć a następnie,** przed podaniem dziecku butelki, **sprawdzić temperaturę pokarmu**. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

  Przed podgrzaniem pokarmu usunąć nakrętkę i smoczek!

5.2 Ustawianie i podłączanie

- Rozpakować urządzenie i usunąć całe opakowanie.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni, która utrzyma ciężar kuchenki mikrofalowej, a także ewentualnych ciężkich potraw.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiałów palnych, unikać wysokich temperatur, wilgoci oraz wysokiego nawilżenia powietrza.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu (takim, jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Aby urządzenie działało poprawnie, należy zapewnić jego wystarczającą wentylację. Dlatego przy ustawianiu urządzenia należy zachować następujące **bezpieczne odległości**:
  - **od góry 20 cm**
  - **z tyłu 10 cm**
  - **po 5 cm z obydwu stron.**
- Nigdy nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych!
- **Odległość** urządzenia od aparatów radiowych, telewizorów, itp. musi wynosić **przynajmniej 2 m**, aby uniknąć zakłócenia odbioru fal radiowych.
- Obwód elektryczny gniazdek musi być zabezpieczony przez min. 16A. Urządzenie podłączać wyłącznie bezpośrednio do gniazda wtykowego, naściennego; nie wolno używać rozgałęźników ani gniazd wtykowych, wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby wtyczka była łatwo dostępna i aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci.

5.3 Zasady gotowania przy użyciu mikrofali

Zamiast tradycyjnego źródła ciepła w kuchence mikrofalowej zastosowana jest elektronowa lampa nadawcza fal elektromagnetycznych. Fale te, tak jak fale radiowe, są niewidzialne, można zaobserwować jedynie skutek ich działania. Fale mogą przenikać przez takie materiały jak szkło, porcelana, tworzywo sztuczne i papier. Ponieważ materiały te nie zawierają wody, tłuszczu ani oleju, nie są podgrzewane przez mikrofale. Mówiąc wprost, mikrofale przenikają do gotowanej potrawy i doprowadzają molekuły wody, tłuszczu lub oleju do drgania i na skutek tarcia wytwarzają ciepło, które wykorzystywane jest do rozmrażania, podgrzewania lub gotowania. Podczas gotowania przy użyciu mikrofali ciepło powstaje wewnątrz gotowanego produktu, odwrotnie niż w zwykłym procesie gotowania lub grillowania, gdzie ciepło wnika do potrawy od zewnątrz. Jeżeli urządzenie nie jest uszkodzone, energia wytwarzana przez mikrofale pozostaje wewnątrz urządzenia i nie zagraża użytkownikowi.

- Potrawę do gotowania należy ostrożnie wstawić do kuchenki mikrofalowej, większe kawałki potrawy układać od zewnętrznej strony.
- Pamiętać o czasie gotowania. Najlepiej ustawić najkrótszy z podanych czasów, a w razie potrzeby czas gotowania wydłużyć. Zbyt długo gotowana potrawa może się zapalić lub zacząć dymić.
- W trakcie gotowania należy przykrywać potrawy. Dzięki temu potrawa gotuje się równomiernie i nie rozpryskuje się.
- Podczas gotowania potrawę obrócić jeden raz. W ten sposób zostaje przyspieszony proces gotowania, np. kurczaka czy hamburgera. Duże kawałki takie, jak np. pieczeń, należy obrócić co najmniej jeden raz.
- Takie potrawy jak klopsiki należy przynajmniej raz, po upływie połowy czasu gotowania, przełożyć tzn. warstwę górną przełożyć na dół, a warstwę dolną przełożyć do góry, od środka na zewnątrz i odwrotnie.

5.4 Naczynia przystosowane do użycia w kuchence mikrofalowej

1. Sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.

   Test: wstawić puste naczynie razem ze szklanką wody (nigdy nie włączać urządzenia, jeżeli jest ono puste, względnie wstawiony jest do niego pusty pojemnik) do urządzenia i podgrzewać przy najwyższym stopniu mocy przez 60 sekund. Odpowiednie naczynie jest letnie. Jeżeli naczynie jest gorące, nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.
2. Odpowiedni materiał na naczynia do kuchenki mikrofalowej przepuszcza mikrofale. Energia przenika przez pojemnik i podgrzewa potrawę.
3. Nie używać naczyń z metalu lub z częściami metalowymi (np. złote obramowania na talerzu). Mikrofale nie przenikają przez metal.
4. Nie używać produktów wykonanych z makulatury, ponieważ mogą one zawierać małe kawałki metalu. W przypadku użycia takich pojemników w kuchence mikrofalowej może dojść do iskrzenia lub nawet pożaru.
5. Zaleca się używanie naczyń owalnych lub okrągłych, nie kwadratowych, ponieważ w rogach takiego naczynia potrawa szybciej się zagotuje.

6. Płaskie, szerokie naczynia bardziej nadają się do zastosowania w kuchence mikrofalowej niż naczynia wąskie i wysokie. W naczyniach płaskich potrawa gotuje się równomiernie.
7. Aby uniknąć zagotowania się potrawy na brzegu naczynia, można wyłożyć krawędzie naczynia cienkimi paskami z folii aluminiowej. Nie używać zbyt dużej ilości folii aluminiowej i utrzymać min. odstęp od 2,5 do 3,0 cm między folią a ściankami komory gotującej kuchenki mikrofalowej.
8. Poniższa tabela pomoże Państwu wybrać prawidłowe naczynia:

Naczynia do gotowania	**Zastosowanie w kuchenkach mikrofalowych**	**Zastoso-wanie przy grillowaniu**	**Konwekcja**	**Kombi-nacja ***
Szkło żaroodporne	tak	tak	tak	tak
Szkło nieodporne na wysoką temperaturę	nie	nie	nie	nie
Ceramika żaroodporna	tak	tak	tak	tak
Naczynia plastikowe dopuszczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych	tak	nie	nie	nie
Papier kuchenny	tak	nie	nie	nie
Taca metalowa / miska	nie	tak	tak	nie
Ruszt metalowy	nie	tak	tak	nie
Folia aluminiowa & pojemniki foliowe	nie	tak	tak	nie

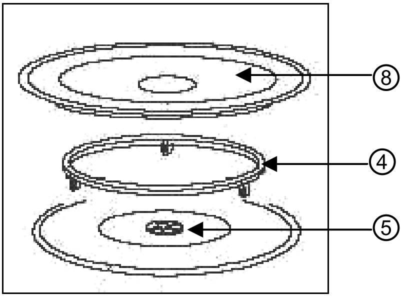
*Kombinacja: **„mikrofale + grill“** i **„mikrofale + konwekcja“**

5.5 Obsługa

Mycie przed pierwszym użyciem

- Prze pierwszym użyciem należy umyć urządzenie, aby np. resztki po opakowaniu nie zepsuły smaku gotowanych potraw.
- Opróżnić komorę gotującą.
- Urządzenie przemyć w środku i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką, a na koniec dokładnie je wysuszyć.
- Zostawić otwarte drzwiczki, aby komora gotująca mogła dokładnie wyschnąć.
- Zespół pierścienia obrotowego, talerz obrotowy i tackę do grillowania z ruchomym uchwytem należy myć regularnie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Ogólne wskazówki dotyczące obsługi



- Umieścić zespół pierścienia obrotowego ④ we wgłębieniu dna komory gotującej.
- Ustawić talerz obrotowy ⑧ żłobkowaną stroną w dół, na dnie komory gotującej i obrócić go do momentu, aż talerz zazębi się z napędem talerza obrotowego ⑤.

Podgrzewanie i gotowanie

- Przed każdym włączeniem kuchenki mikrofalowej należy sprawdzić, czy talerz obrotowy ⑧i zespół pierścienia obrotowego ④ są prawidłowo założone. Komora gotująca musi być czysta; zespół pierścienia obrotowego ④ musi znajdować się we wgłębieniu; talerz obrotowy ⑧ musi być umocowany w napędzie talerza obrotowego ⑤.
- Ustawić pojemnik z potrawą na talerzu obrotowym. Nic nie może wystawać poza krawędź talerza obrotowego. **Nie** podgrzewać / gotować potraw bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku podgrzewania / gotowania większej ilości kawałków/ sztuk, należy je równomiernie rozłożyć w naczyniu do gotowania tak, aby kawałki
- potrawy nie stykały się.

OSTRZEŻENIE!
Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego i pojemników z potrawami lub bez potraw!

- Zamknąć drzwiczki urządzenia i sprawdzić, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.
- Ustawić żądany tryb pracy, stopień mocy i czas gotowania (zob. w dalszej części rozdziału) i włączyć urządzenie.
- Komora gotująca jest oświetlona, a talerz obrotowy kręci się. Należy pamiętać o tym, żeby talerz obrotowy mógł zawsze swobodnie się kręcić.

OSTRZEŻENIE!
Jeżeli urządzenie ustawione jest na wysoki stopień mocy, stale obserwować urządzenie! W przypadku dziwnych dźwięków, potraw, które pęcznieją lub płynów, które kipią, ustawić niższą moc!

Wprowadzanie danych

- Przy wprowadzaniu danych przyciski nacisnąć szybko dwa razy. W przypadku dłuższych przerw, urządzenie automatycznie przerywa proces wprowadzania danych.
- Jeżeli dane są zaakceptowane, urządzenie potwierdza sygnałem dźwiękowym.
- W przypadku podwójnego sygnału dźwiękowego, urządzenie nie akceptuje wprowadzonych danych. Należy sprawdzić dane i spróbować wprowadzić je ponownie.

Kasowanie danych

- Jeżeli chcemy skasować dane przed uruchomieniem gotowania, należy nacisnąć przycisk **Stop/Reset** ⓥ**.**

Przerywanie lub kończenie funkcji

- Aby przerwać pracę urządzenia, nacisnąć przycisk **Stop/Reset** ⓥ lub otworzyć drzwiczki urządzenia.
- W celu ponownego uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki urządzenia, a następnie nacisnąć przycisk **Start** ◁|▷**.**
- Jeżeli chcemy całkowicie zakończyć proces gotowania, naciskamy drugi raz przycisk **Stop/Reset** ⓥ celem skasowania wszystkich poleceń

Koniec programu

- Na zakończenie programu rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„END“**. Z kuchenki mikrofalowej można wyjąć potrawę.

UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!
Naczynie do gotowania może być bardzo gorące, ponieważ z potrawy odprowadzana jest wysoka temperatura. Wyjmować naczynie używając w tym celu rękawic ochronnych lub ściereczki.

- Po zakończeniu gotowania potraw z dużą zawartością wody drzwiczki urządzenia należy pozostawić uchylone, aby komora gotująca mogła wyschnąć.

Ustawianie zegara

1. Przez minimum 3 sekundy naciskać przycisk ⏰/♟. Pojawi się **„12H“**.
2. Pokrętło **Time / Menu** obracać do momentu, aż pojawi się prawidłowa godzina.
3. Celem potwierdzenia nacisnąć przycisk ⏰/♟.
4. Pokrętło **Time / Menu** obracać do momentu, aż pojawią się żądane minuty.
5. Celem potwierdzenia nacisnąć przycisk ⏰/♟.

WSKAZÓWKA!
Podczas gotowania można sprawdzić, która jest godzina naciskając w tym celu przycisk ⏰/♟.

Gotowanie przy użyciu mikrofali

- Funkcja ta nadaje się do przygotowania dań jednogarnkowych, zup, sosów, mięsa bez chrupiącej skórki, ryb gotowanych na parze, warzyw, dodatków (ryż, ziemniaki, dania mączne), gorących napojów.
- W tym trybie na panelu sterowania można ustawić, jak długo i z jaką mocą mikrofale maja podgrzewać lub gotować potrawę.
- Ustawienie stopnia mocy odbywa się przy użyciu przycisku . W poniższej tabeli podane jest zestawienie stopni mocy. W pierwszej kolumnie tabeli podano, jak często należy naciskać przycisk , aby ustawić żądaną moc, w drugiej kolumnie podana jest moc procentowa i programy. Trzecia kolumna pokazuje odpowiednie stopnie mocy.
- Żądany czas gotowania wybierany jest przy pomocy pokrętła **Time / Menu**. Czas, jaki możemy ustawić wynosi maks. 95 minut.
- Po ustawieniu stopnia mocy i czasu gotowania należy nacisnąć przycisk **Start** .

Przycisk nacisnąć	**Moc ok. (%), w nawiasie komunikat na wyświetlaczu**	**Odpowiedni stopień mocy**
1 raz	100 % (P-HI)	wysoki
2 razy	90 % (P-90)	
3 razy	80 % (P-80)	

Przycisk nacisnąć	Moc ok. (%) w nawiasie komunikat na wyświetlaczu	Odpowiedni stopień mocy
4 razy	70 % (P-70)	Średnio-wysoki
5 razy	60 % (P-60)	
6 razy	50 % (P-50)	średni
7 razy	40 % (P-40)	
8 razy	30 % (P-30)	Średnio-niski /rozmrażanie
9 razy	20 % (P-20)	
10 razy	10 % (P-10)	niski
11 razy	0 % (P-00)	

Przykład:

Jeżeli chcemy podgrzewać potrawę przez 5 minut przy 60 % stopnia mocy, należy na panelu sterowania ustawić lub wpisać następujące polecenia:

1. Przycisk nacisnąć **5 razy**.
2. **Pokrętło Time / Menu** obracać do momentu, kiedy na wyświetlaczu pojawi się żądany czas gotowania (5:00).
3. Nacisnąć **przycisk Start** .

Ważne informacje:

- Jeżeli chcemy na chwilę przerwać gotowanie, przycisk **Stop/Reset** naciskamy **1 raz**.
- Po naciśnięciu przycisku **Start** gotowanie zostaje ponownie uruchomione.
- Jeżeli przycisk **Stop/Reset** naciśniemy **2 razy**, skasowany zostanie cały, ustawiony program gotowania.
- Jeżeli gotowanie zostało zakończone, 4 razy usłyszymy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **„END“**.
- Aby skasować na wyświetlaczu komunikat **„END“** i włączyć inną funkcję, należy nacisnąć przycisk **Stop/Reset** lub otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Podczas gotowania można sprawdzić stopień mocy naciskając w tym celu przycisk .

Ustawianie czasu

- Aby móc korzystać z funkcji czasu, nacisnąć przycisk i pokrętłem **Time / Menu** ustawić żądany czas. Funkcja ta dostępna jest w trybie Standby i w trybie gotowania z zastosowaniem mikrofali.

Przykład:

Zakładając, że chcemy ustawić timer na 5 minut, musimy wpisać względnie ustawić następujące polecenia na panelu sterowania:

1. Przycisk nacisnąć **1 raz**.
2. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas (5:00).
3. Nacisnąć **przycisk Start** .

Ważne informacje:

- Maksymalny czas, jaki możemy ustawić to 95 minut.
- Można sprawdzić ustawiony czas naciskając w tym celu przycisk .
- Aby skasować komunikat czasu, nacisnąć przycisk a następnie przycisk **Stop/Reset** **.**

Funkcja grillowania

Gotowanie z użyciem funkcji grillowania nadaje się szczególnie do przygotowania cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów, kebabu, kiełbasek i kurczaka. Funkcja ta nadaje się również do przygotowania gorących kanapek i zapiekanych potraw (zapiekanek).

Przykład:

Jeżeli chcemy zaprogramować gotowanie z funkcją grillowania na 12 minut, to:

1. Musimy się upewnić, czy wszystkie wcześniejsze ustawienia zostały skasowane i urządzenie jest gotowe do ponownego zaprogramowania.
2. Nacisnąć przycisk .
3. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas (12:00).
4. Nacisnąć **przycisk Start** .

Ważne informacje:

- Fabrycznie moc grillowania ustawiona jest na najwyższy stopień. Maksymalny czas grillowania wynosi 95 minut.

Funkcja konwekcji

- W trakcie gotowania z użyciem funkcji konwekcji wewnątrz urządzenia krąży gorące powietrze, aby potrawa zarumieniła się szybko i równomiernie oraz była chrupiąca. Urządzenie można ustawić przy dziesięciu różnych temperaturach gotowania na czas gotowania do 9 godzin i 30 minut.
- Funkcja konwekcji nadaje się do pieczenia ucieranych ciast, ciasteczek, biszkoptów, ciasta kruchego, sufletów, bezów i makaronów.

Gotowanie przy użyciu funkcji konwekcji

- Temperatura gotowania ustawiana jest przy pomocy przycisku .
- Lista dotycząca ustawienia poziomów temperatury znajduje się w poniższej tabeli.

  W lewej kolumnie tabeli podane jest, jak często należy nacisnąć przycisk , aby ustawić żądaną moc. W prawej kolumnie podana jest temperatura.

Przycisk nacisnąć	Temperatura (ok. °C)
1 raz	200
2 razy	190
3 razy	180
4 razy	170
5 razy	160
6 razy	150
7 razy	140
8 razy	130
9 razy	120
10 razy	110

- Żądany czas gotowania ustawiany jest przy pomocy pokrętła **Time / Menu**.

Przykład:

Jeżeli chcemy gotować potrawę w temperaturze 180℃ przez 40 minut, musimy wykonać na panelu sterowania następujące działania:

1. Przycisk nacisnąć **3 razy**.
2. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas gotowania (H:40).
3. Nacisnąć **przycisk Start** .

Do zapamiętania:

- Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godzin, 30 minut. Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy, który powtarzany jest 4 razy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„END“**.
- Aby skasować z wyświetlacza komunikat **„END“,** przed ustawieniem innej funkcji gotowania wcisnąć **przycisk Stop/Reset** lub otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Podczas gotowania można sprawdzić temperaturę gorącego powietrza, naciskając w tym celu przycisk .

Podgrzewanie i gotowanie z użyciem funkcji konwekcji

Kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana w ten sposób, że funkcja podgrzewania zostanie połączona z funkcją konwekcji.

Przykład:

Jeżeli chcemy podgrzać potrawę do temperatury 160℃, a następnie gotować przez 1 godzinę i 30 minut, to musimy wykonać opisane poniżej działania:

1. Nacisnąć przycisk **5 razy**, aby wybrać żądaną temperaturę.
2. Nacisnąć **przycisk Start** . Jeżeli urządzenie osiągnęło ustawioną temperaturę, rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „PREH“.
3. Otworzyć drzwiczki urządzenia, a pojemnik z potrawą ustawić na środku talerza obrotowego.
4. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się prawidłowy czas gotowania (1H:30).
5. Nacisnąć **przycisk Start** .

Mikrofale + Grill

- W trybie pracy w kombinacji (mikrofala i grill) można jednocześnie gotować i uzyskać chrupiącą skórkę. W ten sposób skróceniu ulega czas przygotowania potrawy.
- Funkcja ta nadaje się szczególnie do przygotowywania zapiekanek, mięsa, drobiu, zapiekanych ziemniaków, tostów.
- Funkcja ta pozwala na wybranie **dwóch kombinacji**, w których wstępnie zaprogramowany jest procentowy udział czasu grillowania i gotowania z wykorzystaniem mikrofali. Wybieramy czas całkowity, a po wyborze kombinacji udział czasu gotowania z wykorzystaniem mikrofali i funkcji grillowania zostaje podzielony automatycznie.
- Najpierw, **1 lub 2 razy** nacisnąć przycisk , aby wybrać dla przygotowywanej potrawy odpowiednie ustawienie kombinacji, następnie **pokrętłem Time / Menu** ustawić żądany czas gotowania, który pojawi się na wyświetlaczu.
- Aby rozpocząć program nacisnąć **przycisk Start** .

Ważne informacje:

- Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut. Po zakończeniu gotowania 4 razy rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„END“**.
- Podczas gotowania można sprawdzić ustawiony program, naciskając w tym celu przycisk .

Kombinacja 1

30 % czasu gotowania z użyciem mikrofali, 70% czasu grillowania:

dla potraw z ryb, ziemniaków i potraw zapiekanych (zapiekanek).

Przykład:

Jeżeli chcemy ustawić dla kombinacji 1 czas gotowania 25 minut, musimy wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć**1 raz** przycisk .
2. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas (25:00).
3. Nacisnąć **przycisk Start** .

Kombinacja 2

55 % czasu gotowania z użyciem mikrofali, 45 % czasu grillowania:

dla budyniów, omletów, pieczonych ziemniaków i drobiu.

Przykład:

Jeżeli dla kombinacji 2 chcemy ustawić czas gotowania - 12 minut, musimy wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć **przycisk Stop/Reset**.
2. Przycisk **nacisnąć 2 razy**.
3. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas gotowania (12:00).
4. Nacisnąć **przycisk Start**.

Mikrofale + konwekcja

- Ten tryb pracy funkcji termoobiegu i mikrofali nadaje się do przygotowania:
  - zapiekanek, które zawierają dużo wilgoci
  - grubych kawałków mięsa
  - głęboko zamrożonego pieczywa
  - ciast z dużą zawartością wilgoci
- Urządzenia posiada cztery wstępnie zaprogramowane ustawienia, które ułatwiają automatyczne gotowanie zarówno z użyciem funkcji konwekcji, jak i z użyciem mikrofali.

Aby wybrać temperaturę gorącego powietrza nacisnąć przycisk :

Komunikat na wyświetlaczu	Przycisk nacisnąć	Temperatura (°C), ok.
COMB1	**1 raz**	200
COMB2	**2 razy**	170
COMB3	**3 razy**	140
COMB4	**4 razy**	110

Przykład:

Jeżeli chcemy upiec ciasto (czas pieczenia - 26 minut) z zastosowaniem funkcji **COMB3**.

1. Nacisnąć przycisk **3 razy**.
2. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas gotowania.
3. Nacisnąć **przycisk Start** .

Ważne informacje:

- Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godzin 30 minut. Po upływie czasu gotowania rozlega się 4 razy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„END“**.
- Zanim ustawimy inną funkcję gotowania, należy nacisnąć **przycisk Stop/Reset** lub otworzyć drzwiczki urządzenia, aby skasować na wyświetlaczu komunikat **„END“**.
- Temperaturę gorącego powietrza można sprawdzić podczas gotowania / pieczenia naciskając w tym celu przycisk .

Rozmrażanie

- Energia mikrofali podgrzewa produkt spożywczy tylko z zewnątrz, a następnie ciepło to powoli przenika do środka produktu, co powoduje równomierne rozmrażanie.

Przykład:

Jeżeli chcemy rozmrażać produkt przez **5 minut,** to:

1. **Pokrętło Time / Menu** obrócić w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się kod **„A-09“** i **„CODE”.**
2. Nacisnąć przycisk .
3. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się czas rozmrażania (5:00).
4. Nacisnąć **przycisk Start** .

Ważne informacje:

- Zarówno w przypadku gotowanych jak i surowych, zamrożonych produktów obowiązuje zasada: ok. 5 minut na funt. Na przykład 5 minut rozmrażania na 1 funt zamrożonego sosu do spaghetti.
- Urządzenie otwierać od czasu do czasu i wyjmować lub podzielić już rozmrożone porcje. Jeżeli zamrożony produkt nie rozmroził się po upływie ustawionego czasu, ustawić urządzenie na dodatkowe kilka minut rozmrażania, do momentu całkowitego rozmrożenia produktu.

- Przed rozmrożeniem produkt należy rozpakować i położyć na talerzu.
- Produkt zapakowany w pojemnik plastikowy rozmrażać tak długo, aż będzie go można wyjąc z pojemnika, następnie przełożyć go do naczynia, które przeznaczone jest do użycia w kuchence mikrofalowej.
- Maksymalny czas rozmrażania wynosi 45 minut. Po upływie ustawionego czasu rozmrażania 4 razy rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„END“**.
- Przed włączeniem innego programu gotowania, należy skasować z wyświetlacza komunikat **„END“,** w tym celu należy nacisnąć przycisk **Stop/Reset** ⊽ lub otworzyć drzwiczki urządzenia.
- **Podczas rozmrażania** postępować zgodnie **z poniższymi wskazówkami**:

➢ ***Przykrywanie***

Potrawy powinny być przykryte, aby:

- przyspieszyć ich podgrzewanie,
- uniknąć wysuszenia potrawy,
- uniknąć rozpryskiwania tłuszczu w komorze gotującej,

Wyjątek: chleb, pieczywo, potrawy panierowane i potrawy, które mają być chrupiące nie są przykrywane.

➢ ***Obracanie / mieszanie***

Prawie wszystkie potrawy w trakcie rozmrażania muszą być przynajmniej raz odwrócone lub wymieszane. Zaleca się rozdzielanie lepkich kawałków potrawy, tak szybko jak to jest tylko możliwe.

➢ ***Mniejsze porcje***

Mniejsze porcje rozmrażają się równomierniej i szybciej od większych porcji. Z tego powodu należy przed zamrożeniem podzielić potrawę na mniejsze kawałki. W ten sposób można łatwo i szybko przygotować kompletne menu.

➢ ***Potrawy delikatne***

Potrawy delikatne takie, jak pasztety / ciasta, śmietana, ser lub chleb powinny być rozmrażane tylko częściowo, a proces rozmrażania powinien zostać zakończony w temperaturze pokojowej. W ten sposób unikniemy sytuacji, gdzie potrawa z zewnątrz będzie za gorąca, podczas gdy jej środek zostanie nadal zamrożony.

➢ ***Czas odstawienia***

Czas odstawienia po rozmrażaniu jest bardzo ważny, ponieważ gwarantuje on stałą kontynuację procesu rozmrażania. Po rozmrożeniu należy jak najszybciej poddać rozmrożone potrawy dalszej obróbce. Nie zamrażać ponownie rozmrożonych potraw.

Gotowanie wielostopniowe

W urządzeniu mamy możliwość wybrania do trzech programów, które będą działały jeden po drugim. ROZMRAŻANIE ustawiamy przed gotowaniem.

Jeżeli chcemy ustawić podany poniżej program gotowania, musimy zaprogramować urządzenie w poniższej kolejności:

Rozmrażanie

↓

Gotowanie z zastosowaniem mikrofali

↓

Gotowanie z zastosowaniem konwekcji
(bez funkcji podgrzewania wstępnego)

1. **Pokrętło Time / Menu** obracać odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat **„A-09“** i **„CODE“**.
2. Nacisnąć przycisk .
3. Pokrętło **Time / Menu** obracać celem ustawienia czasu rozmrażania (5 minut).
4. Nacisnąć przycisk , aby ustawić stopień mocy.
5. **Pokrętło Time / Menu** obracać celem ustawienia czasu gotowania.
6. Nacisnąć przycisk , aby ustawić temperaturę gorącego powietrza.
7. **Pokrętło Time / Menu** obracać, aby ustawić czas gotowania.
8. Nacisnąć **przycisk Start** .

Ustawianie Auto-Menu

„Auto-Menu“ umożliwia automatyczne gotowanie lub podgrzewanie produktów spożywczych bez konieczności ustawiania stopnia mocy lub czasu. Wystarczy znać rodzaj produktu i jego wagę.

1. W trybie Standby obrócić **pokrętło Time / Menu** odwrotnie do ruchu wskazówek zegara i wybrać potrzebny program (zob. listę poniżej).
2. Przycisk naciskać do momentu wybrania prawidłowej wagi.
3. Nacisnąć **przycisk Start** .

Kod produktu spożywczego		Przycisk nacisnąć						
A-01	Ziemniaki (na 230g)	**1 raz**	**2 razy**	**3 razy**				
A-02	Napoje (na porcję 200ml)	**1 raz**	**2 razy**	**3 razy**				
A-03	Popcorn (99g)	Wyświetlany jest zaprogramowany wstępnie czas gotowania						
A-04	Podgrze-wanie	**1 raz** (200g)	**2 razy** (300g)	**3 razy** (400g)	**4 razy** (500g)	**5 razy** (600g)	**6 razy** (700g)	**7 razy** (800g)
A-05	Makaron	**1 raz** (100g)	**2 razy** (200g)	**3 razy** (300g)				
A-06	Pizza	**1 raz** (150g)	**2 razy** (300g)	**3 razy** (450g)				
A-07	Kurczak	**1 raz** (800g)	**2 razy** (1000g)	**3 razy** (1200g)	**4 razy** (1400g)			
A-08	Ciasto (475g)	Wyświetlany jest zaprogramowany wstępnie czas gotowania						
A-09	Rozmra-żanie	Zob. strona 53						

Ważne informacje:

- Należy podać wagę, wtedy ustawiony zostanie czas gotowania.
- Przy programach **A-03** (Popcorn) i **A-08** (ciasto) można zmieniać czas gotowania, w przypadku, gdy zaprogramowany czas nie jest prawidłowy.
- Aby ustawić na nowo czas gotowania, należy:

  1. Nacisnąć **2 razy** przycisk .
  2. **Pokrętło Time / Menu** obracać tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas gotowania.
  3. Celem potwierdzenia nacisnąć **przycisk Start** .

- Nowy czas gotowania będzie zapisany w pamięci i wykorzystywany przy każdym ponownym uruchomieniu funkcji, do momentu ustawienia nowego czasu gotowania.
- Przy programie **A-07** (kurczak) urządzenie zatrzymać w trakcie gotowania, aby obrócić potrawę. Następnie zamknąć drzwiczki urządzenia i nacisnąć **przycisk Start** , celem kontynuowania gotowania.

Pozostałe funkcje

1. BLOKADA RODZICIELSKA

Blokada rodzicielska uniemożliwia obsługiwanie urządzenia przez małe dzieci.

Aktywowanie blokady rodzicielskiej:

- Nacisnąć na 3 sekundy **przycisk Stop/Reset** ▽, rozlega się sygnał dźwiękowy i włącza się lampka kontrolna. W stanie blokady nie można uruchomić żadnego przycisku.

Wyłączanie blokady rodzicielskiej:

- Nacisnąć na 3 sekundy **przycisk Stop/Reset** ▽, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyłącza się lampka kontrolna.

2. SZYBKI START

Funkcję tę wykorzystujemy w celu wygodnego zaprogramowania urządzenia na funkcję gotowania przy 100 % mocy.

- Kilkakrotnie, szybko nacisnąć **przycisk Start** ◇, aby ustawić czas gotowania.
- Maksymalny czas gotowania wynosi 10 minut.
- Urządzenie włącza się automatycznie po 2 sekundach.

3. AUTOMATYCZNY MECHANIZM ZABEZPIECZAJĄCY

Jeżeli temperatura w kuchence mikrofalowej wzrośnie do 300℃, urz ądzenie przełącza się automatycznie na tryb samozabezpieczenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„E01“** i rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby przełączyć urządzenie na normalny tryb pracy, nacisnąć przycisk **Stop/Reset** ▽**.**

W przypadku spięcia urządzenie przełącza się na tryb samozabezpieczenia, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **„E03“**. Do momentu naciśnięcia przycisku **Stop/Reset** ▽ rozlega się sygnał dźwiękowy.

Urządzenie wyposażone jest w **system chłodzenia**. Jeżeli urządzenie działa dłużej niż 2 minuty, na ok. 3 minuty włącza się wentylator, aby ochłodzić komorę gotującą urządzenia.

6. Czyszczenie i konserwacja
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy myć regularnie.
- Po każdym użyciu urządzenie przemyć wilgotną ściereczką. Resztki jedzenia i napojów na wewnętrznej ścianie należy dokładnie usunąć przy pomocy wilgotnej ściereczki. W przypadku dużych zabrudzeń można zastosować delikatny środek myjący.
- Unikać sprayów i innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ resztki tych środków mogą pozostawić ślady na urządzeniu, a nawet uszkodzić jego powierzchnię.
- Zewnętrzne powierzchnie należy myć wilgotną ściereczką. Aby zabezpieczyć części znajdujące się wewnątrz urządzenia przed ich uszkodzeniem, woda nie może przedostać się przez szczeliny wentylacyjne do środka urządzenia.
- Aby usunąć zabrudzenia, przemyć drzwiczki, uszczelki drzwiowe i przylegające elementy wilgotną ściereczką. Nie używać do mycia agresywnych środków czyszczących.
- Nie wolno zamoczyć panelu sterowania. Panel sterowania przemyć wilgotną, miękką ściereczką. Nie zamykać drzwiczek podczas mycia urządzenia, aby uniknąć jego przypadkowego włączenia się.
- Zespół pierścienia obrotowego, talerz obrotowy i tackę do grillowania z ruchomym uchwytem należy myć regularnie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Jeżeli wewnątrz i na zewnątrz drzwiczek utworzy się woda kondensacyjna, należy usunąć ją miękką ściereczką.

  Woda kondensacyjna tworzy się, jeżeli urządzenie pracuje w warunkach wysokiej wilgotności powietrza. Tworzenie się wody kondensacyjnej jest zjawiskiem normalnym.
- Nieprzyjemne zapachy z urządzenia można usunąć, wstawiając w tym celu do kuchenki mikrofalowej filiżankę wody z sokiem i skórką z cytryny, podgrzewając ją przez ok. 5 minut. Na koniec dokładnie przetrzeć urządzenie suchą, miękką ściereczką.

- Do mycia używać wyłącznie miękkiej ściereczki, **nigdy** szorstkich zmywaków, które mogą porysować powierzchnię urządzenia.
- Po umyciu urządzenia, wytrzeć jego powierzchnię do sucha i wypolerować miękką, suchą ściereczką.
- Sprawdzić, czy urządzenie zostało dokładnie wyczyszczone.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie działa:

1. Sprawdzić, czy urządzenie zostało poprawnie podłączone do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać ok. 10 sekund, zanim prawidłowo włożymy je ponownie do gniazdka.
2. Sprawdzić, czy bezpieczniki się nie wyłączyły lub czy włącznik główny nie jest wyłączony. Jeżeli działają one prawidłowo, sprawdzić przyłącze z innymi urządzeniami.
3. Sprawdzić, czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte (zamek zabezpieczający). W innym przypadku, z przyczyn bezpieczeństwa nie będą wytwarzane mikrofale w komorze gotującej.

W przypadku, gdy można wykluczyć wyżej wymienione błędy, prosimy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym personelem lub z serwisem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120